

EH1 7125

CZ

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA
NÁVOD K OBSLUZE

SK

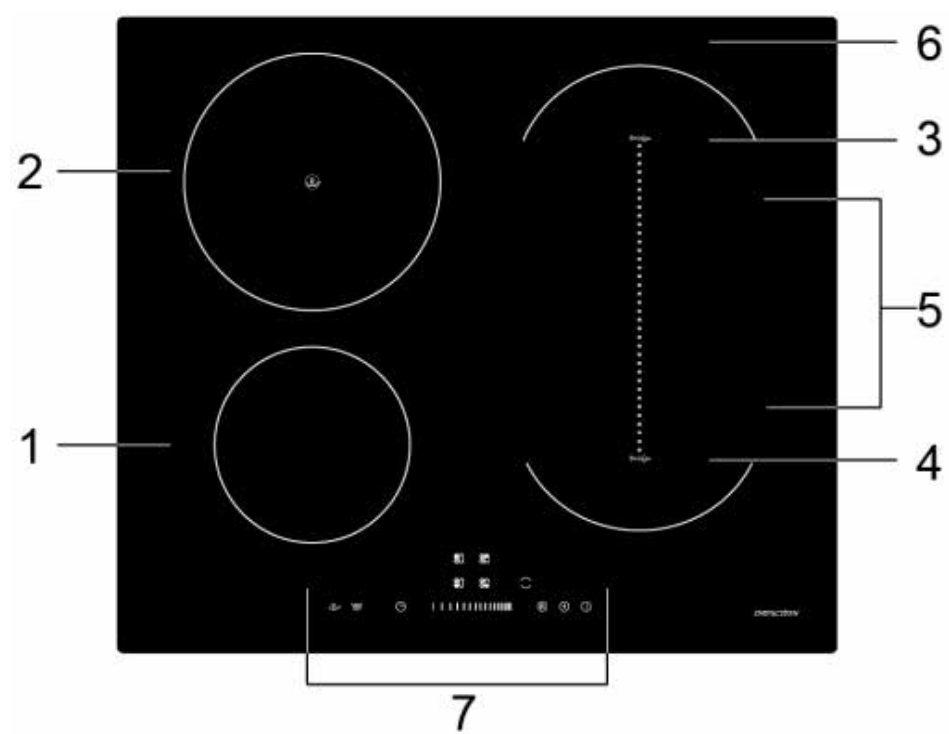
INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA
NÁVOD NA OBSLUHU

GB

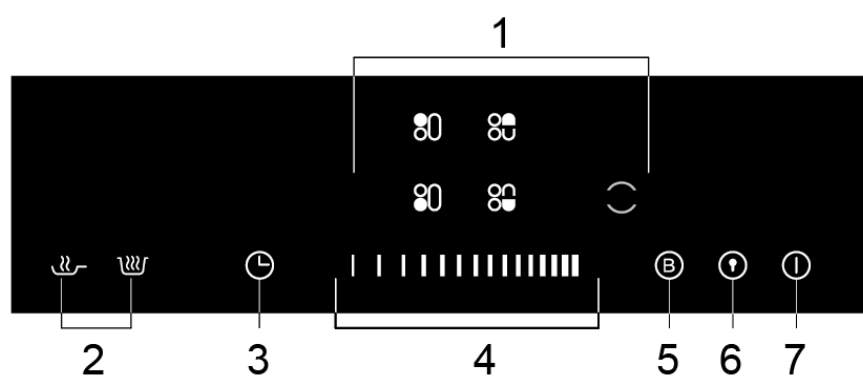
INDUCTION HOB
INSTRUCTION MANUAL

- Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji.
- Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju.
- Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included

A



B



Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za zakoupení indukční varné desky značky ECG. Před prvním uvedením spotřebiče do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a instalaci a důsledně se řiďte všemi pokyny. Před instalací si přečtěte část o instalaci. Pozorně si také prostudujte bezpečnostní instrukce a tento návod uschovejte k dalšímu použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Vaše bezpečnost je pro nás na prvním místě. Před použitím spotřebiče si přečtěte pozorně tyto instrukce.

Instalace:

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před přenášením, údržbou a dalšími pracemi spotřebič vždy odpojte od sítě.
- Spotřebič musí být vždy správně připojen k zemnění.
- Úpravy domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pravidel může způsobit úraz elektrickým proudem, smrt nebo požár.
- Napájecí kabel nesmí být při instalaci skřípnutý nebo zaklíněný. Poškozený kabel musí být vyměněn.

Nebezpečí pořezání

- Buďte opatrní – okraje panelu mohou být ostré.
- Neopatrnost může vést k pořezání nebo jinému zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Přečtěte si tyto instrukce před instalací a použitím spotřebiče.
- Na spotřebič a do jeho blízkosti se nesmějí pokládat žádné hořlavé předměty.
- Poskytněte tento návod osobám, které budou provádět instalaci.
- Spotřebič musí být instalován v souladu s instrukcemi této příručky, v opačném případě hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič smí instalovat, zapojovat a připojovat k uzemnění pouze kvalifikovaný technik.
- Spotřebič smí být připojen k elektrické síti pouze přes určený bezpečnostní jistič ve všech pólech napájení.
- Materiály v okolí instalovaného spotřebiče (skříňka, kuchyňská linka) musí odolat teplotám minimálně 100 °C.
- Nesprávná instalace může být příčinou ztráty záruky a jakékoli odpovědnosti za škody.

Používání a údržba:

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nepoužívejte prasklou či rozbitou varnou desku. Pokud dojde k prasknutí nebo rozbití povrchu desky, okamžitě ji odpojte od napájení a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním a údržbou spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě.
- Nedodržení těchto pravidel může způsobit úraz elektrickým proudem, smrt nebo požár.

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič vyhovuje normám upravujícím elektromagnetickou bezpečnost. Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (např. inzulinovou pumpou) se musí před používáním tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ujistit se, že implantát nebude negativně ovlivněn elektromagnetickým polem spotřebiče. Nedodržení tohoto doporučení může mít vážné zdravotní následky, včetně úmrtí.

Nebezpečí horkých povrchů

- Při použití se povrch varné desky zahřívá a může způsobit popáleniny.
- Dokud nezchladne, nedotýkejte se desky žádnou částí těla, oděvem ani jinými předměty kromě předepsaného náčiní.
- Na ploše varné desky nenechávejte kovové předměty (např. kuchyňské náčiní) ani prázdné nádoby, mohou se velmi rychle zahřát.

- Rukojeti nádobí mohou být nezvykle horké. Dbejte, aby rukojeti nádobí nepřecházely nad ostatní zapnuté zóny. Udržujte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení těchto pravidel může způsobit popálení a opaření.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru. Při vaření může dojít k přetečení a tvorbě dýmu.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
- V blízkosti spotřebiče nenechávejte žádné předměty citlivé na magnetické pole (kreditní karty, paměťové karty) ani elektronické přístroje (počítače, MP3 přehrávače). Mohlo by dojít k jejich poškození magnetickým polem.
- Spotřebič nepoužívejte k ohřevu místnosti.
- Nezahřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Kapaliny nebo pokrmy nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, jako např. v plechovkách, protože by mohlo dojít k explozi.
- Po použití vždy vypněte jednotlivé varné zóny a celou desku tak, jak je popsáno v návodu (tj. pomocí ovládacích prvků). Nespoléhejte na funkci automatického vypnutí a detekci nepřítomnosti nádobí.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály, sedaly na něj nebo na něj stoupaly.
- Neukládejte do skříněk nad deskou předměty, které mohou děti zajímat. Děti lezoucí pro tyto věci mohou utrpět úraz.
- Nenechávejte děti bez dohledu, pokud spotřebič používáte.
- Neopravujte ani neměňte žádné díly spotřebiče kromě operací popsanych v návodu. Ostatní servisní úkony smí provádět pouze kvalifikovaný technik.
- K čištění nepoužívejte parní čističe.
- Na desku nepokládejte těžké předměty.
- Na desku nestoupejte.
- Nepoužívejte nádobí s ostrými okraji a neposouvejte nádoby po desce, došlo by k poškrábání sklokeramického povrchu.
- Neodstavujte horké pánve a hrnce na ovládací panel nebo rám varné desky.
- Sůl, cukr a písek mohou varnou desku poškrábat.
- Hliníková fólie a plastové nádoby se na horkých plotýnkách taví.
- Čistící prostředky, které nejsou určeny pro sklokeramické desky, mohou zanechat na povrchu desky neodstranitelné skvrny.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte drátěnky ani žádné jiné brusné prostředky, hrozí poškrábání povrchu.
- Poškozený kabel musí být ihned vyměněn kvalifikovaným technikem.
- Zařízení není určeno pro používání s časovými spínači nebo jinými ovládacími systémy.
- Tento výrobek je určen pouze pro vaření jídla v domácnostech a podobných prostředích, jakými jsou:
 - kuchyně pro personál v obchodech, kancelářích a dalších podobných pracovištích;
 - venkovské domy a farmy;
 - kuchyně pro hosty hotelů, motelů a podobných ubytovacích zařízení.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.

VÝSTRAHA

- Spotřebič a jeho přístupné části se při používání stávají horkými. Pozornost by se měla věnovat tomu, aby se zabránilo dotyku topných článků. Musí se zabránit v přístupu dětem mladším 8 let, nejsou-li trvale pod dozorem.
- Vaření s tukem nebo olejem na varném panelu bez dozoru může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru. NIKDY se nesnažte hasit oheň vodou – vypněte spotřebič a potom plameny překryjte např. pokličkou nebo mokrou tkaninou.
- Nebezpečí požáru: na varné povrchy neodkládejte žádné předměty.

POPIS SPOTŘEBIČE

Pohled shora [A]

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Varná zóna 160 mm: 1200/1500 W | 5. Varná zóna 190x380 mm: 3000/3600 W |
| 2. Varná zóna 210 mm: 2300/2600 W | 6. Sklokeramický povrch |
| 3. Varná zóna 180 mm: 1500/1800 W | 7. Dotykový ovládací panel |
| 4. Varná zóna 180 mm: 1500/1800 W | |

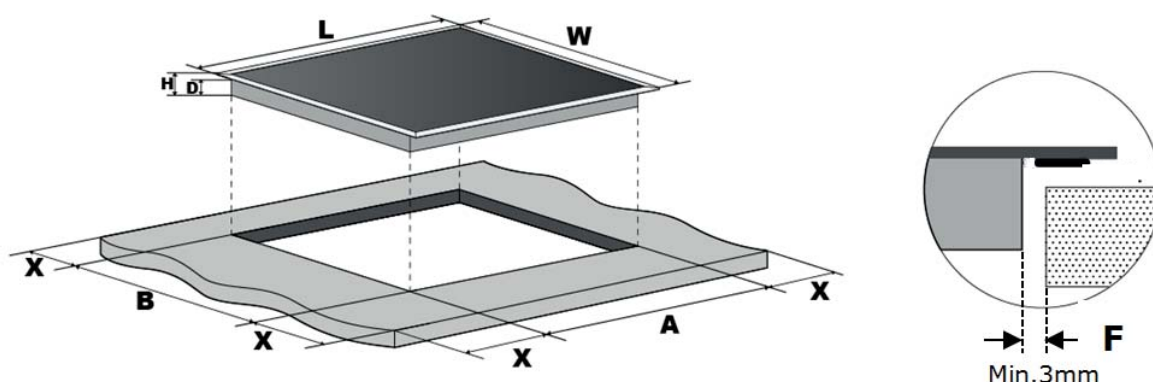
Ovládací panel [B]

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. Tlačítka výběru varné zóny | 5. Tlačítko turbo výkonu |
| 2. Speciální funkce | 6. Zámek tlačítek |
| 3. Časovač | 7. ON/OFF vypínač |
| 4. Dotykový ovladač výkonu/časovače | |

INSTALACE

Upozornění

- Indukční varná deska musí být instalována kvalifikovanou osobou nebo technikem v souladu s platnými předpisy. V případě potřeby se obraťte na autorizovaný servis. Tyto práce neprovádějte sami.
- Před připojením k elektrické síti se ujistěte, že parametry vaší sítě odpovídají údajům na štítku přístroje.
- Varná deska nesmí být nainstalována nad chladicí zařízení, myčku nádobí ani sušičku prádla.
- Stěny okolo a nad varnou deskou musejí být odolné proti teple. Všechny ostatní materiály, tmely a lepidla ve styku s varnou deskou musejí být odolné teple.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

- Po vybalení se ujistěte, že není varná deska poškozená. V případě jakýchkoli pochybností se obraťte na prodejce nebo autorizovaný servis.
- V pracovní desce vyřízněte otvor podle obrázku. Vzdálenost okrajů varné desky od okolních zdí závisí na typu a povrchu zdí. V blízkosti varné desky nepoužívejte snadno hořlavé materiály. Pro snadnou instalaci a následné používání by měl být kolem otvoru pro varnou desku zachován volný prostor nejméně 5 cm. Tloušťka pracovní desky by měla být nejméně 30 mm.

Poznámka

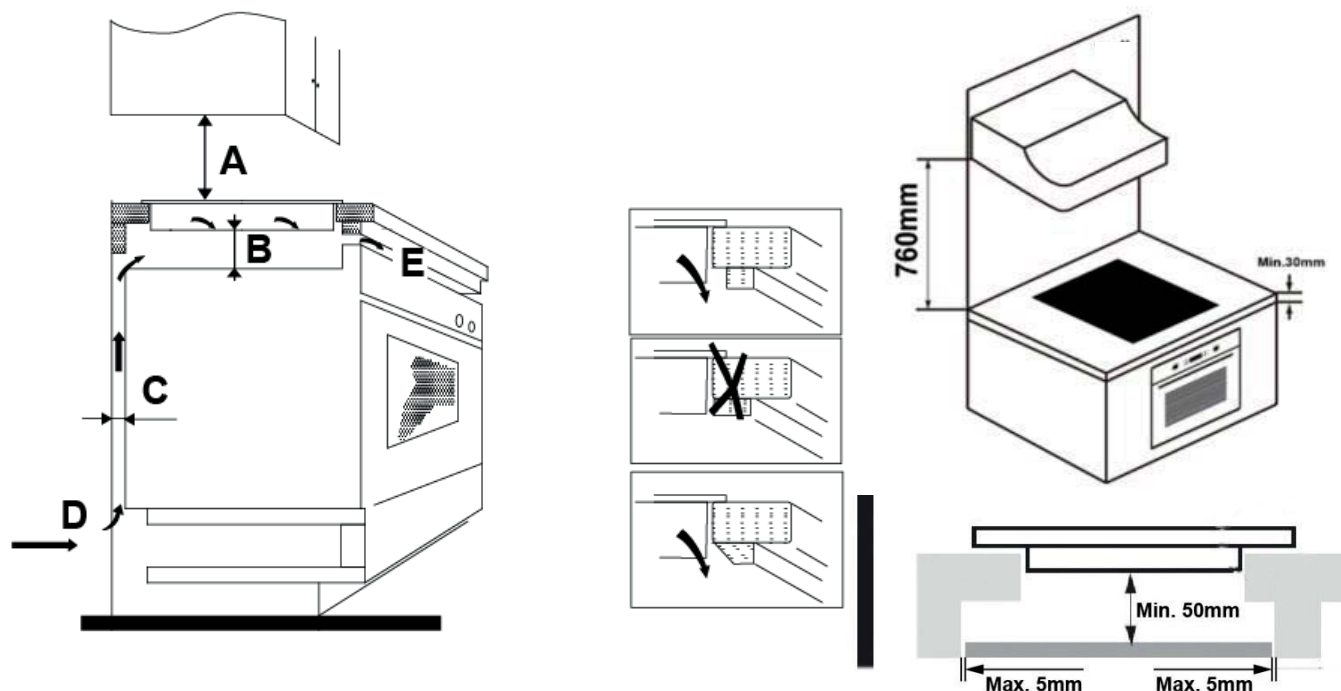
- Bezpečnostní vzdálenost boků varné desky od vnitřního okraje pracovní desky by měla být nejméně 3 mm.
- Bezpečnostní vzdálenost mezi pracovním povrchem varné desky a skříňkami nad ní musí být nejméně 760 mm.



Zajištění dostatečné ventilace

Dbejte na to, aby byla zajištěna dostatečná ventilace varné desky a nebyly zablokované ventilační otvory. Aby se zabránilo náhodnému dotyku s horkým spodním povrchem varné desky nebo úrazu elektrickým

proudem během práce, je třeba do vzdálenosti minimálně 50 mm od spodní strany varné desky umístit dřevěnou vložku a připevnit šrouby. Viz následující ilustrace.

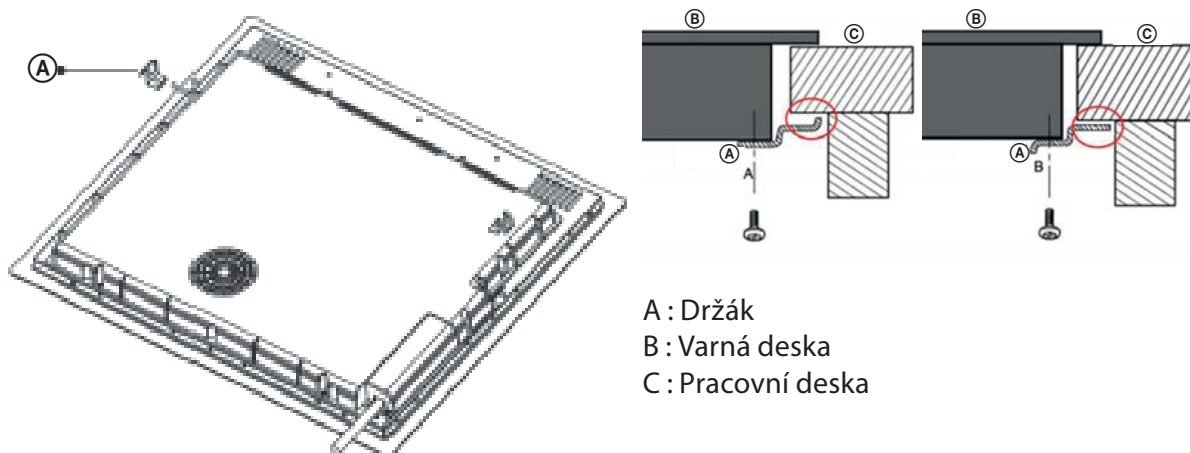


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5mm

- Okolo varné desky jsou ventilační otvory. Při usazování varné desky na místo je třeba zajistit, aby nebyly otvory zablokovány pracovní deskou.
- Mějte na paměti, že lepidlo, kterým jsou k lince připevněny plastové nebo dřevěné materiály, musí odolat teplotám až 150°, aby nedošlo k rozlepení obložení.
- Zadní stěna a přilehlé povrchy musí odolat teplotě 90 °C.

Umístění montážních držáků

Varnou desku po vsazení do kuchyňské pracovní desky zajistěte pomocí dvou držáků, přišroubovaných ke spodní straně varné desky. Pozici držáku upravte podle tloušťky pracovní desky, viz ilustrace.



A : Držák
B : Varná deska
C : Pracovní deska

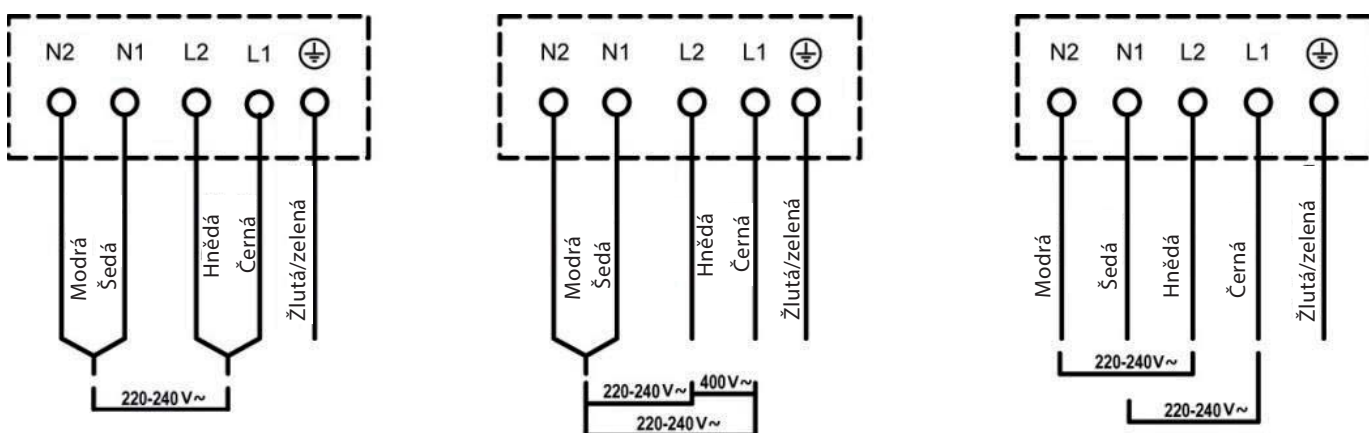
Pozor: Po instalaci se držáky nesmí za žádných okolností dotýkat spodní strany pracovní desky (viz ilustrace).

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTI

Napájecí přívod musí být zapojen a jištěn podle platných norem a předpisů, způsob zapojení je popsán dále.

CZ

1. Před připojením do sítě se ujistěte, že proudová kapacita elektrického okruhu a elektrické zásuvky odpovídá maximálnímu výkonu varné desky.
2. Zásuvka musí být uzemněného typu a musí splňovat všechny platné předpisy. Pokud pro varnou desku není k dispozici samostatná zásuvka, musí být před připojením varné desky tato zásuvka nainstalována kvalifikovaným elektrikářem.
3. Vypínač a jističí prvky musejí být snadno přístupné i po nainstalování varné desky.
4. Pro připojení varné desky nepoužívejte adaptéry, rozdvojky nebo prodlužovací kabely.
5. Spotřebič splňuje požadavky následujících EEC směrnic:
 - Sklokeramické desky – EEC/73/23 a 93/68, EEC/89/336, týkající se rádiového rušení
 - EEC/89/109, týkající se styku s potravinami.
6. V napájecím okruhu musí být instalován jistič se jmenovitou hodnotou odpovídající typovému štítku, s tepelnou pojistkou a vzdáleností mezi kontakty nejméně 3 mm.
7. Během instalace zajistěte použití izolovaných kabelů. Nesprávné zapojení může způsobit poškození spotřebiče a ztrátu záruky.
8. Veškeré opravy musejí být prováděny výhradně autorizovanými servisními technikami.
9. Před každou údržbou odpojte spotřebič od napájení.



POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

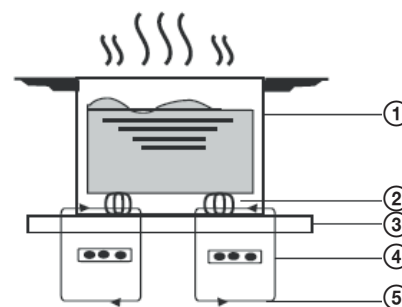
Než začnete spotřebič používat, nezapomeňte ze indukční desky odstranit veškeré ochranné fólie!

Indukční varná deska se ovládá pomocí dotykových tlačítek, aktivace jednotlivých funkcí je potvrzena příslušnými indikátory a akustickým signálem.

Princip funkce

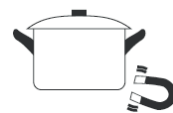
Indukční ohřev je bezpečný, vyspělý, efektivní a ekonomický způsob vaření. Funguje na principu elektromagnetického vlnění, které ohřívá přímo materiál hrnce a k ohřevu tak nedochází nepřímým přenosem tepla přes povrch varné desky. Povrch varné desky se zahřívá pouze sekundárně teplem z ohříváné nádoby.

1. Železný hrnec
2. Magnetický obvod
3. Sklokeramická deska
4. Indukční cívka
5. Indukční proudy



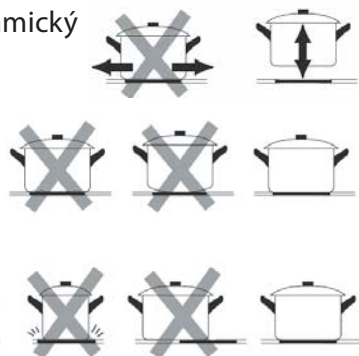
Nádobí vhodné pro indukční ohřev

- Používejte pouze nádobí se dnem vhodným pro indukční ohřev. Na dnu nádobí nebo na obalu hledejte symbol indukce.
- Vhodnost nádobí můžete otestovat pomocí magnetu. K základně hrnce nebo pánve přiblížte magnet. Pokud je magnet přitahován, je nádobí vhodné pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet: Nalijte do testované nádoby trochu vody. Pokud na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Nádobí z následujících materiálů není vhodné pro indukční ohřev: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez základny z magnetického materiálu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



Vhodná velikost a tvar nádobí

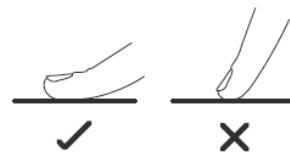
- Nepoužívejte nádobí s hrubým dnem, které by mohlo poškrábat sklokeramický povrch. Dno nádoby by mělo být co nejsilnější a co nejrovnější.
- Dno nádoby by mělo mít rozměr odpovídající velikosti vyznačené zóny, kterou se chystáte použít. Pokud bude hrnec o něco širší, bude energie využita maximálně efektivně. Pokud použijete nádobu s menším průměrem, může být účinnost nižší, než očekáváte. Nádoba s průměrem menším než 14 cm nemusí být varnou deskou detekována. Nádobu na varnou zónu vždy vystředte.
- Při přemísťování hrnce nebo pánve vždy zvedněte, nikdy je neposouvejte po sklokeramické desce, aby nedošlo k jejímu poškrábání.



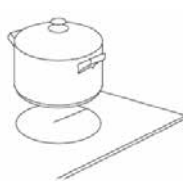
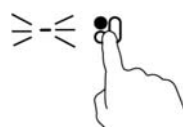
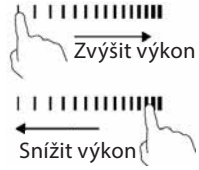
Ovládání spotřebiče

Dotykové ovládací prvky

- Ovládací prvky reagují na dotyk, není proto třeba nadměrně tláčit.
- Tlačítka ovládejte celým bříškem prstu, ne pouze špičkou.
- Úspěšný stisk tlačítka je potvrzen pípnutím.
- Dbejte na to, aby byly ovládací prvky vždy čisté a nezakrýval je žádný předmět, například nádobí nebo utěrka. I tenká vrstva vody může ztížit ovládání tlačítek.



Zahájení vaření

Podržte 3 vteřiny prst na ON/OFF vypínači. Po zapnutí se ozve pípnutí a na displeji se zobrazí „-“ nebo „-“. Varná deska tak indikuje přechod do pohotovostního režimu.	
Na varnou zónu postavte vhodnou nádobu. • Ujistěte se, že jsou dno nádoby a povrch varné zóny čisté a suché.	
• Klepnutím na příslušné tlačítko vyberte požadovanou varnou zónu. Rozbliká se indikátor u tlačítka vybrané zóny.	
Posunutím prstu po ovladači výkonu nastavte požadovaný teplotní stupeň. • Pokud nenastavíte teplotní stupeň do 1 minuty, varná deska se automaticky vypne a budete muset začít znovu od začátku. • Během vaření můžete nastavenou teplotu kdykoli upravit.	

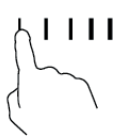
Pokud na displeji bliká střídavě $\geq U \leq$ s údajem teploty

Znamená to, že:

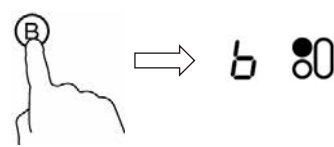
- Nádobí není umístěno do správné varné zóny
- Použité nádobí není vhodné pro indukční ohřev
- Hrncel je příliš malý nebo není správně vycentrovaný na varné zóně.

Pokud se na varné zóně nenachází vhodný hrnec nebo pánev, ohřev se nespustí a displej se po dvou minutách automaticky vypne.

Ukončení vaření

Klepnutím na příslušné tlačítko vyberte varnou zónu, kterou chcete vypnout.	
Varnou zónu vypněte posunutím prstu po ovladači výkonu na „0“. Ujistěte se, že se na displeji zobrazí „0“.	
Dotykem vypínače ON/OFF celou varnou desku vypněte.	
Upozornění na horký povrch. Symbol H upozorňuje na varné zóny příliš horké na dotyk. Když povrch zchladne na bezpečnou teplotu, příslušný indikátor zmizí. Indikátor můžete také využít k úspoře energie: chcete-li například nahřát další pánev, postavte ji na ještě teplou varnou zónu.	

Použití funkce turbo výkonu

Aktivace funkce Turbo	
Klepnutím na příslušné tlačítko vyberte požadovanou varnou zónu.	
Tlačítkem (B) zapnete funkci Turbo, indikátor příslušné zóny zobrazí „b“ a výkon je zvýšen na maximum.	
Zrušení funkce Turbo	
Dotkněte se tlačítka zóny, pro kterou chcete funkci Turbo zrušit.	
Stiskem (B) funkci Turbo zrušíte, zóna se vrátí k původnímu nastavení.	

- Funkci lze použít pro libovolnou varnou zónu.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí k původnímu nastavení.

- Pokud byl původně výkonový stupeň „0“, přejde zóna po 5 minutách na stupeň 9.
- Pokud bylo původní nastavení zóny „F“ (funkce smažení), přejde zóna po 5 minutách na stupeň 7.
- Pokud je 2. zóna v Turbo režimu, může 1. zóna dosáhnout maximálně stupně 7.
- Pokud je 1. zóna v Turbo režimu, může 2. zóna dosáhnout maximálně stupně 8.

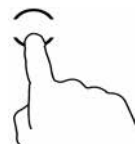
Flexibilní plocha

Tuto plochu lze podle potřeby použít jako jednu velkou zónu nebo jako dvě samostatné zóny.

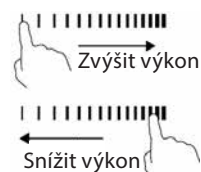
Tato flexibilní zóna je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat odděleně a nezávisle na sobě.

Jako jedna velká zóna

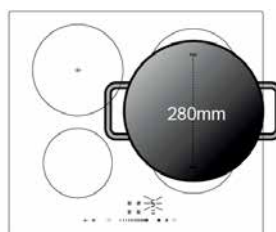
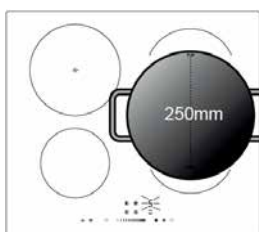
Chcete-li flexibilní plochu aktivovat jako jednu velkou zónu, jednoduše stiskněte k tomu určené tlačítko.



Posunutím prstu po ovladači nastavte teplotní stupeň.



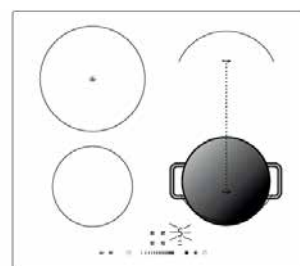
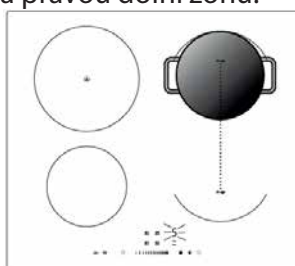
V případě použití jako jedné velké zóny doporučujeme následující konfigurace. (Lze použít i oválnou nebo hranatou nádobu). Jiné konfigurace kromě těchto tří nedoporučujeme vzhledem k účinnosti a možnému ohřívání spotřebiče.



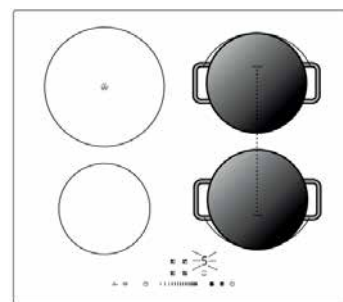
Jako dvě nezávislé zóny

Chcete-li flexibilní plochu použít jako dvě nezávislé varné zóny, máte dvě možnosti:

a) Postavit hrnec na pravou horní zónu nebo na pravou dolní zónu.



b) Postavit na každou zónu jeden hrnec.



Poznámka: Dbejte na to, aby měl hrnec větší průměr než 14 cm.

Speciální funkce

K dispozici jsou dvě speciální funkce: Funkce smažení a funkce udržování teploty

CZ



Smažení



Udržování teploty

Funkce smažení

- Funkci můžete použít ke smažení a fritování potravin.
- Funkce je k dispozici pouze pro varnou zónu 2.

Klepnutím na příslušné tlačítko vyberte požadovanou varnou zónu.	
Klepněte na tlačítko funkce „Smažení“. Indikátor vedle tlačítka zóny zobrazí „F“ a varná zóna přejde do režimu smažení.	

Funkce udržování teploty

- Funkci můžete použít k udržení jídla teplého.
- Funkce je k dispozici pro libovolnou varnou zónu.

Klepnutím na příslušné tlačítko vyberte požadovanou varnou zónu.	
Dotkněte se tlačítka funkce „Udržování teploty“. Indikátor vedle tlačítka zóny zobrazí „U“ a varná zóna přejde do režimu udržování teploty.	

Zámek ovládacích prvků

Uzamčením ovládacích prvků můžete zabránit nechtěnému použití spotřebiče (například nechtěné zapnutí varných zón dětmi). Když jsou ovládací prvky uzamčeny, nelze kromě vypínače ON/OFF použít žádný jiný ovládací prvek. V případě nebezpečí můžete varnou desku kdykoli vypnout pomocí ON/OFF vypínače, při dalším zapnutí ale budete muset varnou desku nejprve odemknout.

Uzamčení: Stiskněte tlačítko zámku (🔒). Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Odemčení: Podržte dlouze tlačítko zámku (🔒).

Časovač

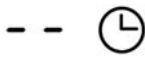
Maximální nastavení časovače je 99 minut. Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto režimu časovač po uplynutí nastaveného času nevypíná žádnou varnou zónu.
- Časovač může po uplynutí nastaveného času vypnout jednu nebo více varných ploch.

Použití jako minutky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu:

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Minutku můžete použít, i když jste nevybrali žádnou varnou zónu. Stiskněte tlačítko časovače, displej časovače zobrazí „10“ a číslice „0“ bliká.	
--	--

Posunutím prstu po ovladači nastavte jednotky minut (např. na 5).	
Klepněte znovu na symbol časovače, rozblíká se číslice „1“.	
Posunutím prstu po ovladači nastavte desítky minut (např. na 9). Časovač je nyní nastaven na 95 minut. Po nastavení času se automaticky spustí odpočet. Na displeji se zobrazuje zbývajíc čas.	
Po uplynutí nastaveného času se na 30 vteřin rozezní zvuková signalizace a displej časovače zobrazí „-“.	

Vypnutí jedné nebo více varných zón časovačem

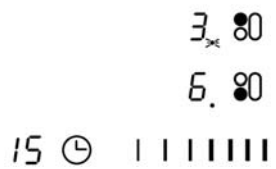
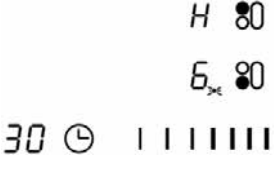
Nastavení jedné zóny

Klepnutím na tlačítko zóny vyberte zónu, pro kterou chcete nastavit časovač.	
Stiskněte tlačítko časovače, displej časovače zobrazí „10“ a číslice „0“ bliká.	
Posunutím prstu po ovladači nastavte jednotky minut (např. na 5).	
Klepněte znovu na symbol časovače, rozblíká se číslice „1“.	
Posunutím prstu po ovladači nastavte desítky minut (např. na 9). Časovač je nyní nastaven na 95 minut.	
Po nastavení času se automaticky spustí odpočet. Na displeji se zobrazuje zbývajíc čas. POZNÁMKA: Vybranou zónu signalizuje červená tečka vedle indikátoru teplotního stupně.	
Po uplynutí nastaveného času bude příslušná varná zóna automaticky vypnuta.	

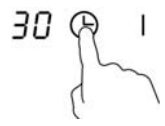
POZNÁMKA: Pokud byly ostatní varné zóny zapnuté, pokračují v činnosti.

Nastavení dalších zón:

Kroky pro nastavení dalších zón jsou podobné krokům pro nastavení jedné zóny. Když nastavíte časovač pro několik varných zón, budou zóny s nastaveným časovačem indikovány svítící tečkou. Na displeji se zobrazuje nejkratší zbývajíc čas do vypnutí a blikající tečka označuje zónu, která bude vypnuta jako první.

Zobrazuje se následující: (časovač nastaven na 15 minut) ... (časovač nastaven na 45 minut)	
Po uplynutí nejkratšího časovače bude příslušná varná zóna automaticky vypnuta. Poté se zobrazí další nejkratší časovač a rozbliká se tečka příslušné zóny. Stav bude tedy odpovídat zobrazení vpravo:	
Klepnete-li na tlačítko některé zóny, zobrazí se na displeji časovače její zbývajcí čas.	

Zrušení časovače

Klepněte na tlačítko zóny, jejíž časovač chcete zrušit.	
Klepněte na ovladač časovače, rozbliká se indikátor.	
Posunutím prstu po ovladači nastavte časovač na „00“, časovač je tímto zrušen.	

Omezení doby ohřevu – automatické vypnutí

Jednou z bezpečnostních funkcí je automatické vypínání varné desky. To se aktivuje v případě, že zapomenete varnou zónu vypnout. Výchozí doba do vypnutí je uvedena v následující tabulce.

Teplotní stupeň	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba zapnutí (hodin)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

V případě odebrání nádobí může indukční varná deska okamžitě ukončit ohřev a po dvou minutách se automaticky vypne.

POKYNY K VAŘENÍ

Při smažení buďte opatrní, protože oleje a tuky se velmi rychle zahřívají, zejména při použití funkce Turbo ohřevu. Při velmi vysokých teplotách může dojít k samovolnému vznícení oleje nebo tuku, a hrozí tak vážné riziko požáru.

Tipy pro správné vaření

- Poté, co pokrm přivedete do varu, snižte teplotní stupeň.
- Použití pokličky zabrání úniku tepla, zkrátí čas vaření a šetří energii.
- Omezením množství vody nebo tuku zkrátíte dobu přípravy.
- Začněte vařit na vysoký teplotní stupeň a po prohřátí pokrmu můžete teplotní stupeň snížit.

Dušení, vaření rýže

- K dušení dochází pod bodem varu, okolo 85 °C, kdy tekutinou jen občas zvolna stoupají bubliny. To je klíčem k přípravě lahodných polévek a dušených pokrmů, protože se chuť může rozvinout bez převařování. Pod bodem varu můžete připravovat také vaječná jídla a omáčky zahuštěné moukou.
- Některé recepty, včetně vaření rýže metodou vyvaření vody, mohou vyžadovat vyšší než minimální nastavení, aby byl pokrm řádně uvařený v doporučeném čase.

Opékání masa, příprava štavnatých steaků

1. Před vařením odstavte maso na cca 20 minut při pokojové teplotě.
2. Zahřejte pánev na smažení s masívním dnem.
3. Potřete obě strany steaků olejem. Naneste trochu oleje na horkou pánev a poté na rozehřátou pánev položte maso.
4. Během opékání otočte maso pouze jednou. Přesný čas pečení závisí na tloušťce steaků a na tom, jak propečený je máte rádi. Čas se může pohybovat v rozpětí 2–8 minut na každou stranu. Zatlačením na steak zjistíte, jak je propečený – čím pevnější se zdá být, tím je propečenější.
5. Před podáváním nechejte steak odpočinout několik minut na teplém talíři, aby byl křehčí.

Smažení

1. Použijte wok s plochým dnem nebo velkou pánev na smažení. Nádobí musí být vhodné pro indukční ohřev.
2. Připravte si všechny potřebné ingredience a pomůcky. Smažení by mělo být rychlé. Pokud smažíte velká množství, rozdělte je do několika menších dávek.
3. Krátce rozehřejte pánev a přidejte dvě lžíce oleje.
4. Nejprve osmahněte maso, dejte jej stranou a udržujte v teple.
5. Osmahněte zeleninu. Když je horká, ale stále ještě křupavá, přepněte varnou zónu na nižší teplotu, vraťte zpět maso a přidejte další ingredience nebo šťávu.
6. Všechny ingredience zlehka smažte, aby se vše důkladně prohrálo. Podávejte teplé.

Detekce malého nádobí

Pokud na indukční varné desce ponecháte nádobí nevhodných rozměrů nebo z nemagnetického materiálu (např. hliník) nebo nějaké jiné malé předměty (nůž, vidlička, klíče), přejde indukční varná deska během 1 minuty automaticky do pohotovostního režimu. Po dobu další 1 minuty bude v chodu ventilátor, zajišťující zchladnutí varné desky.

Teplotní stupně a jejich použití

Následující hodnoty jsou pouze orientační. Konkrétní nastavení závisí na řadě faktorů, včetně použitého nádobí a množství potravin. Postupem času naleznete optimální nastavení, které bude nejlépe vyhovovat vašim potřebám.

Stupeň	Vhodné pro
1–2	Opatrné ohřívání malého množství potravin. Tavení čokolády nebo másla a ohřev potravin, které se rychle připálí. Mírné dušení. Pomalý ohřev.
3–4	Opětovné ohřátí pokrmu. Rychlé dušení. Vaření rýže.
5–6	Palačinky.
7–8	Zpěnění potravin na tuku. Vaření těstovin.
9/B	Smažení. Opékání. Přivedení polévky k varu. Vaření vody.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

CZ

Co	Jak	Důležité!
Každodenní znečištění sklokeramického povrchu (otisky prstů, skvrny od jídla, přetečené neslazené tekutiny)	Vypněte napájení sklokeramické desky. Na ještě teplou (ne horkou!) desku aplikujte přípravek na čištění sklokeramických desek. Opláchněte a otřete do sucha čistou utěrkou nebo papírovým ubrouskem. Sklokeramickou desku znovu zapněte.	Když je sklokeramická deska vypnutá, indikátor horkého povrchu nesvítí, ale deska může být přesto horká! Buďte opatrní! Drsné houbičky nebo agresivní čističe mohou poškrábat povrch sklokeramické desky. Vždy si přečtěte návod, zda je přípravek vhodný na sklokeramické povrchy. Nikdy nenechávejte na povrchu zbytky čistícího přípravku, na sklokeramické desce by mohly zůstat trvalé skvrny.
Překypěné potraviny, roztavené zbytky a skvrny od horkých sladkých tekutin	Odstraňte co nejrychleji obracečkou, špachtlí nebo stěrkou vhodnou pro sklokeramické povrchy, ale pozor na horké varné zóny: Vypněte napájení varné desky. Uchopte nástroj pod úhlem 30° a setřete nečistotu do chladné oblasti sklokeramické desky. Zde nečistotu odstraňte pomocí houbičky nebo papírové utěrky. Proveďte výše popsanou proceduru každodenního čištění.	Nečistoty po sladkých potravinách odstraňte co nejdříve. Pokud je necháte na skle vychladnout, může být jejich odstranění obtížné a mohou dokonce trvale poškodit sklokeramický povrch. Při manipulaci s ostrými předměty buďte opatrní a chraňte je před dětmi.
Rozlité potraviny na ovládacích prvcích	Vypněte napájení sklokeramické desky. Pomocí houbičky odsajte rozlitou tekutinu. Ovládací panel otřete vlhkým hadříkem. Plochu kompletně vysušte papírovou utěrkou. Sklokeramickou desku znovu zapněte.	Když je na ovládacím panelu rozlita tekutina, může se varná deska s pípnutím sama vypnout a ovládací prvky nemusí fungovat. Před opětovným zapnutím nezapomeňte varnou desku utřít do sucha.

RADY A TIPY

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout.	Žádné napájení.	Ujistěte se, že je sklokeramická deska připojena k napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a potíže přetrvávají, obraťte se na kvalifikovaný servis.
Nereaguje dotykové ovládání	Uzamčené ovládací prvky.	Odemkněte ovládání. Viz kapitola „Ovládání spotřebiče“.
Špatně reagující ovládání.	Tenká vrstva vody na ovládacím panelu, nebo se tlačítek nedotýkáte celým bříškem, ale pouze špičkou prstu.	Ujistěte se, že je ovládací panel suchý a dotýkejte se tlačítek celým bříškem prstu.
Poškrábaný povrch varné desky	Ostré hrany nádobí. Použití nevhodného abrazivního prášku nebo brusné žínky.	Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem. Viz kapitola „Čištění a údržba“

Některé nádoby vydává praskavé nebo cvakavé zvuky	To může být způsobeno konstrukcí nádobí (různě vibrující vrstvy různých kovů).	To je normální vlastnost daného nádobí, nejedná se o závadu.
Indukční deska vydává při vysokém teplotním stupni hluboký bzučivý zvuk	To je způsobeno technologií indukčního ohřevu.	Tento jev je normální, měl by se však ztišit nebo zcela vymizet při snížení výkonového stupně.
Hluk ventilátoru uvnitř indukční desky	Zapnul se ventilátor, zabraňující přehřátí elektroniky indukční desky. Ventilátor může pokračovat v chodu i po vypnutí desky.	Tento jev je normální a nevyžaduje vaši pozornost. Když je ventilátor v chodu, neodpojujte indukční desku od napájení.
Nádoby se nezahřívá a neobjeví se na displeji.	Indukční deska není schopná nádobu detekovat, protože je nevhodná pro indukční ohřev. Indukční deska není schopná nádobu detekovat, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo není řádně vycentrována.	Používejte nádoby vhodné pro indukční ohřev. Nádobu vycentrujte a ujistěte se, že její dno odpovídá rozměrům varné zóny.
Indukční deska nebo varná zóna se neočekávaně samovolně vypnou, ozve se pípnutí a zobrazí se chybový kód (typicky střídající se s jednou nebo dvěma ciframi na displeji časovače)		Technická závada. Poznamenejte si kód chyby, vypněte napájení indukční desky a zavolejte servis.

DIAGNOSTIKA A INDIKACE ZÁVAD

Indukční deska je vybavena funkcí automatické diagnostiky. S její pomocí je technik schopen ověřit funkčnost řady komponent bez nutnosti demontáže desky.

Varnou desku nerozebírejte a neopravujte vlastními silami! Hrozí riziko úrazu a poškození varné desky!

Odstraňování potíží

1) Chybové kódy zobrazené během provozu a jejich řešení

Kód	Problém	Řešení
Automatické obnovení funkce		
E1	Napájecí napětí vyšší než jmenovité.	Zkontrolujte normální stav napájení. Pokud je napájení normální, znovu zapněte.
E2	Napájecí napětí nižší než jmenovité.	
E3	Vysoká teplota snímače keramické desky (#1)	Vyčkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stiskem ON/OFF vypínače spotřebič znovu zapněte.
E4	Vysoká teplota snímače keramické desky (#2)	
E5	Vysoká teplota IGBT měniče (#1)	Vyčkejte, až se teplota výkonových IGBT tranzistorů vrátí do normálu. Stiskem vypínače ON/OFF spotřebič znovu zapněte. Zkontrolujte hladký chod ventilátoru. V případě potřeby jej vyměňte.
E6	Vysoká teplota IGBT měniče (#2)	
Bez automatického obnovení		
F3/F6	Závada snímače teploty keramické desky – zkrat (F3 pro #1, F6 pro #2)	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
F4/F7	Závada snímače teploty keramické desky – rozpojený obvod (F4 pro #1, F7 pro #2)	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.

F5/F8	Závada snímače teploty keramické desky – vadný obvod (F5 pro #1, F8 pro #2)	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
F9/FA	Závada snímače teploty IGBT (zkrat/rozpojený obvod pro #1)	Vyměňte výkonovou kartu
FC/FD	Závada snímače teploty IGBT (zkrat/rozpojený obvod pro #2)	

2) Specifické závady a řešení

Závada	Problém	Řešení A
Po zapojení spotřebiče se nerozsvítí LED	Není přivedeno napájení.	Zkontrolujte, zda je spotřebič řádně připojen k funkčnímu napájení.
	Chyba zapojení výkonové karty a karty displeje.	Zkontrolujte zapojení.
	Poškozená výkonová karta.	Vyměňte silovou kartu.
	Poškozená karta displeje.	Vyměňte kartu displeje.
Některá tlačítka nepracují nebo abnormální zobrazení LED	Poškozená karta displeje.	Vyměňte kartu displeje.
Rozsvítí se indikátor ohřevu, ale ohřev se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Mohou být zablokovány ventilační otvory.
	Potíže s ventilátorem.	Zkontrolujte hladký chod ventilátoru. V případě potřeby jej vyměňte.
	Poškozená výkonová karta.	Vyměňte výkonovou kartu.
Ohřev se náhle zastaví, na displeji bliká „u“	Nevhodné nádobí nebo příliš malý průměr nádoby.	Použijte vhodné nádobí.
	Poškozený obvod detekce nádobí.	Vyměňte výkonovou kartu.
	Přehřátí spotřebiče.	Vyčkejte, dokud teplota neklesne k normálu. Stiskem ON/OFF vypínače spotřebič znovu zapněte.
Varné zóny na stejné straně (např. 1 a 2) zobrazí „u“.	Chyba zapojení výkonové karty a karty displeje.	Zkontrolujte zapojení.
	Poškozený komunikační modul karty displeje.	Vyměňte kartu displeje.
	Poškozená hlavní obvodová karta.	Vyměňte výkonovou kartu.
Nezvyklý zvuk ventilátoru	Poškozený motor ventilátoru.	Vyměňte ventilátor.

TECHNICKÉ ÚDAJE

CZ Sklokeramická varná deska: EHI 7125
Varné plochy:
160 mm 1200/1500 W
210 mm 2300/2600 W
2 × 180 mm 1500/1800 W nebo 190 × 380 mm 3000/3600 W
Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50/60 Hz
Celkový elektrický příkon (max.): 7100 W
Rozměry výrobku (š × v × h): 590 × 520 × 55 mm
Výřez pro vestavbu A×B: 560 × 490 mm
Hmotnost 10 kg netto / 11,5 kg brutto

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg.cz.
Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

Vážení zákazníci,

ďakujeme Vám za kúpu indukčnej varnej dosky značky ECG. Pred prvým uvedením spotrebiča do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu a inštaláciu a dôsledne sa riadte všetkými pokynmi. Pred inštaláciou si prečítajte časť o inštalácii. Pozorne si taktiež preštudujte bezpečnostné inštrukcie a tento návod uschovajte pre ďalšie použitie.

SK

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

Vaša bezpečnosť je pre nás na prvom mieste. Pred použitím spotrebiča si prečítajte pozorne tieto inštrukcie.

Inštalácia:

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Pred prenášaním, údržbou a ďalšími prácami spotrebič vždy odpojte od siete.
- Spotrebič musí byť vždy správne pripojený k uzemneniu.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie týchto pravidiel môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom, smrť alebo požiar.
- Napájací kábel nesmie byť pri inštalácii priškripnutý alebo zaklinený. Poškodený kábel sa musí vymeniť.

Nebezpečenstvo porezania

- Budte opatrní – okraje panelu môžu byť ostré.
- Neopatrnosť môže viesť k porezaniu alebo inému zraneniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou a použitím spotrebiča si prečítajte tieto inštrukcie.
- Na spotrebič a do jeho blízkosti sa nesmú klást žiadne horľavé predmety.
- Poskytnite tento návod osobám, ktoré budú vykonávať inštaláciu.
- Spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s inštrukciami tejto príručky, v opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo.
- Tento spotrebič smie inštalovať, zapájať a pripájať k uzemneniu iba kvalifikovaný technik.
- Spotrebič smie byť pripojený k elektrickej sieti iba cez určený bezpečnostný istič vo všetkých póloch napájania.
- Materiály v okolí inštalovaného spotrebiča (skrinka, kuchynská linka) musia odolať teplotám minimálne 100 °C.
- Nesprávna inštalácia môže byť príčinou straty záruky a akejkoľvek zodpovednosti za škody.

Používanie a údržba:

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nepoužívajte prasknutú či rozbitú varnú dosku. Ak dôjde k prasknutiu alebo rozbitiu povrchu dosky, okamžite ju odpojte od napájania a obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Pred čistením a údržbou spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
- Nedodržanie týchto pravidiel môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom, smrť alebo požiar.

Zdravotné riziká

- Tento spotrebič vyhovuje normám upravujúcim elektromagnetickú bezpečnosť. No osoby s kardiostimulátormi alebo inými elektrickými implantátmi (napr. inzulínovou pumpou) sa musia pred používaním tohto spotrebiča poradiť so svojím lekárom alebo výrobcou implantátu a uistiť sa, že implantát nebude negatívne ovplyvnený elektromagnetickým poľom spotrebiča. Nedodržanie tohto odporúčania môže mať vážne zdravotné následky, vrátane úmrtia.

Nebezpečenstvo horúcich povrchov

- Pri použití sa povrch varnej dosky zahrieva a môže spôsobiť popáleniny.

- Kým nevychladne, nedotýkajte sa dosky žiadnou časťou tela, odevom ani inými predmetmi okrem predpísaného náčinia.
- Na ploche varnej dosky nenechávajte kovové predmety (napr. kuchynské náčinie) ani prázdne nádoby, môžu sa veľmi rýchlo zahriať.
- Rukováti riadu môžu byť nezvyčajne horúce. Dbajte, aby rukováti riadu neprečnievali nad ostatné zapnuté zóny. Udržujte rukováti mimo dosahu detí. Nedodržanie týchto pravidiel môže spôsobiť popálenie a oparenie.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru. Pri varení môže dôjsť k pretečeniu a tvorbe dymu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- V blízkosti spotrebiča nenechávajte žiadne predmety citlivé na magnetické pole (kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické prístroje (počítače, MP3 prehrávače). Mohlo by dôjsť k ich poškodeniu magnetickým poľom.
- Spotrebič nepoužívajte na ohrev miestnosti.
- Nezahrievajte prázdnu nádobu. Mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.
- Kvapaliny alebo pokrm sa nesmú ohrievať v uzatvorených nádobách, ako napr. v plechovkách, pretože by mohlo dôjsť k explózii.
- Po použití vždy vypnite jednotlivé varné zóny a celú dosku tak, ako je popísané v návode (t. j. pomocou ovládacích prvkov). Nespoliehajte na funkciu automatického vypnutia a detekciu neprítomnosti riadu.
- Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali, sadali naň alebo naň stúpali.
- Neukladajte do skriniek nad doskou predmety, ktoré môžu deti zaujímať. Deti ležúce pre tieto veci môžu utrpieť úraz.
- Nenechávajte deti bez dohľadu, ak spotrebič používate.
- Neopravujte ani nemeňte žiadne diely spotrebiča okrem operácií popísaných v návode. Ostatné servisné úkony smie vykonávať iba kvalifikovaný technik.
- Na čistenie nepoužívajte parné čističe.
- Na dosku nekladte ťažké predmety.
- Na dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte riad s ostrými okrajmi a neposúvajte nádoby po doske, došlo by k poškriabaniu sklokeramického povrchu.
- Neodstavujte horúce panvice a hrnce na ovládací panel alebo rám varnej dosky.
- Soľ, cukor a piesok môžu varnú dosku poškriabať.
- Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich platniach tavia.
- Čistiace prostriedky, ktoré nie sú určené na sklokeramické dosky, môžu zanechať na povrchu dosky neodstrániteľné škvrny.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné brúsne prostriedky, hrozí poškriabanie povrchu.
- Poškodený kábel musí byť ihneď vymenený kvalifikovaným technikom.
- Zariadenie nie je určené na používanie s časovými spínačmi alebo inými ovládacími systémami.
- Tento výrobok je určený iba na varenie jedla v domácnostiach a podobných prostrediach, akými sú:
 - kuchyne pre personál v obchodoch, kanceláriách a ďalších podobných pracoviskách;
 - vidiecke domy a farmy;
 - kuchynky pre hostí hotelov, motelov a podobných ubytovacích zariadení.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.

VÝSTRAHA

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa pri používaní stávajú horúcimi. Pozornosť by sa mala venovať tomu, aby sa zabránilo dotyku ohrievacích článkov. Musí sa zabrániť v prístupu deťom mladším ako 8 rokov, ak nie sú trvale pod dozorom.

- Varenie s tukom alebo olejom na varnom paneli bez dozoru môže byť nebezpečné a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nesnažte hasiť oheň vodou – vypnite spotrebič a potom plamene prekryte napr. pokrievkou alebo mokrou tkaninou.
- Nebezpečenstvo požiaru: na varné povrchy neodkladajte žiadne predmety.

POPIS SPOTREBIČA

Pohľad zhora [A]

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Varná zóna 160 mm: 1 200 / 1 500 W | 5. Varná zóna 190 × 380 mm: 3 000 / 3 600 W |
| 2. Varná zóna 210 mm: 2 300 / 2 600 W | 6. Sklokeramický povrch |
| 3. Varná zóna 180 mm: 1 500 / 1 800 W | 7. Dotykový ovládací panel |
| 4. Varná zóna 180 mm: 1 500 / 1 800 W | |

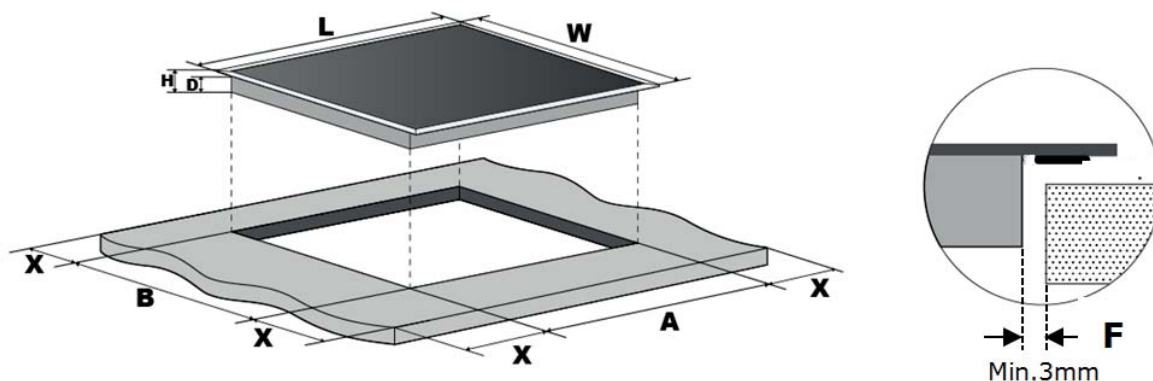
Ovládací panel [B]

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. Tlačidlá výberu varnej zóny | 5. Tlačidlo turbo výkonu |
| 2. Špeciálne funkcie | 6. Zámka tlačidiel |
| 3. Časovač | 7. ON/OFF vypínač |
| 4. Dotykový ovládač výkonu/časovača | |

INŠTALÁCIA

Upozornenie

- Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaná osoba alebo technik v súlade s platnými predpismi. V prípade potreby sa obráťte na autorizovaný servis. Tieto práce nevykonávajte sami.
- Pred pripojením k elektrickej sieti sa uistite, že parametre vašej siete zodpovedajú údajom na štítku prístroja.
- Varná doska sa nesmie nainštalovať nad chladiace zariadenie, umývačku riadu ani sušičku bielizne.
- Steny okolo a nad varnou doskou musia byť odolné proti teplu. Všetky ostatné materiály, tmely a lepidlá v styku s varnou doskou musia byť odolné teplu.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 + 4 +1	490 + 4 +1	min. 50	min. 3

1. Po vybalení sa uistite, či nie je varná doska poškodená. V prípade akýchkoľvek pochybností sa obráťte na predajcu alebo autorizovaný servis.
2. V pracovnej doske vyrežte otvor podľa obrázka. Vzdialenosť okrajov varnej dosky od okolitých stien závisí od typu a povrchu stien. V blízkosti varnej dosky nepoužívajte ľahko horľavé materiály. Na jednoduchú inštaláciu a následné používanie by mal byť okolo otvoru na varnú dosku zachovaný voľný priestor najmenej 5 cm. Hrúbka pracovnej dosky by mala byť najmenej 30 mm.

Poznámka

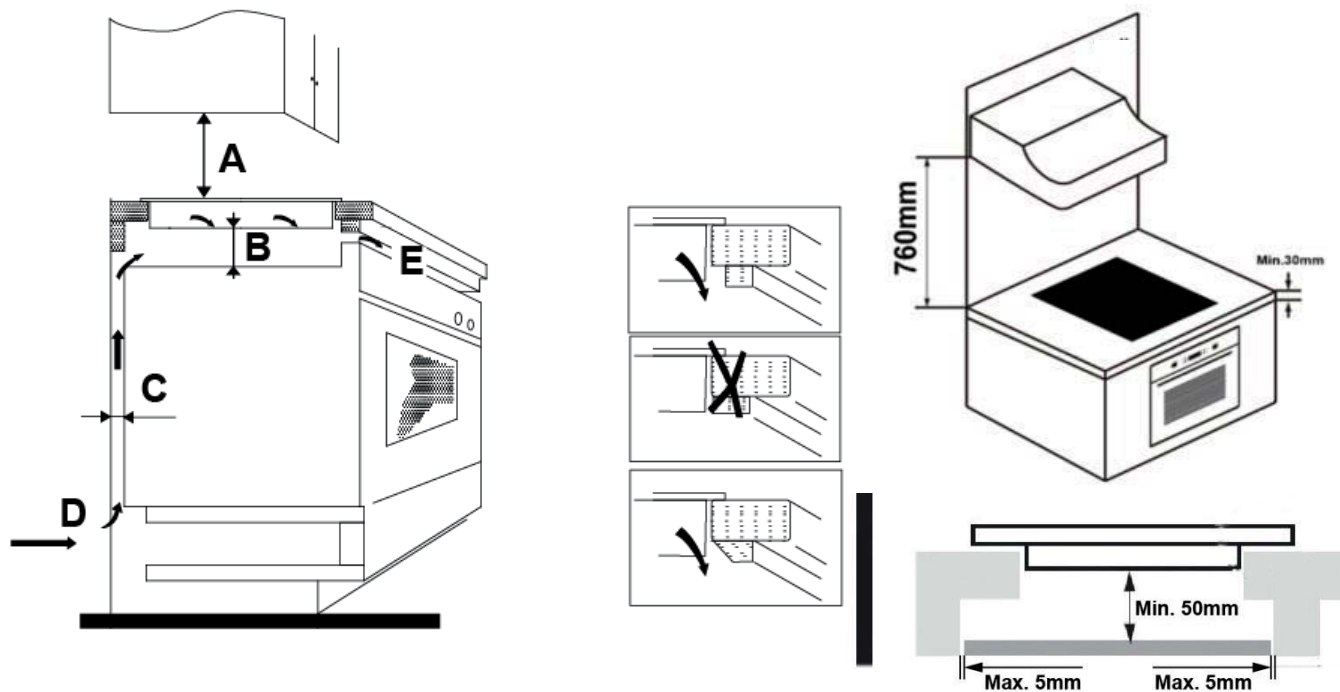
- Bezpečnostná vzdialenosť bokov varnej dosky od vnútorného okraja pracovnej dosky by mala byť najmenej 3 mm.



- Bezpečnostná vzdialenosť medzi pracovným povrchom varnej dosky a skrinkami nad ňou musí byť najmenej 760 mm.

Zaistenie dostatočnej ventilácie

Dbajte na to, aby bola zaistená dostatočná ventilácia varnej dosky a neboli zablokované ventilačné otvory. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s horúcim spodným povrchom varnej dosky alebo úrazu elektrickým prúdom počas práce, je potrebné do vzdialenosti minimálne 50 mm od spodnej strany varnej dosky umiestniť drevenú vložku a pripevniť skrutky. Pozrite nasledujúce ilustrácie.

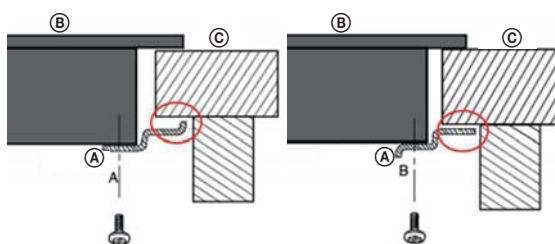
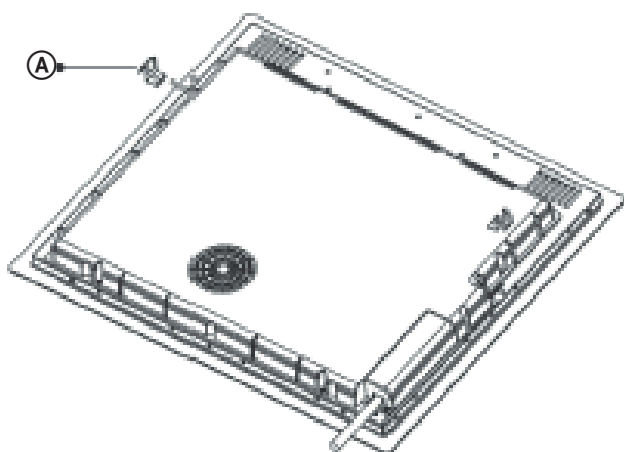


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

- Okolo varnej dosky sú ventilačné otvory. Pri usadzovaní varnej dosky na miesto je potrebné zaistiť, aby neboli otvory zablokované pracovnou doskou.
- Majte na pamäti, že lepidlo, ktorým sú k linke pripevnené plastové alebo drevené materiály, musia odolať teplotám až 150°, aby nedošlo k rozlepeniu obloženia.
- Zadná stena a príslušné povrchy musia odolať teplote 90°C.

Umiestnenie montážnych držiakov

Varnú dosku po vsadení do kuchynskej pracovnej dosky zaistíte pomocou dvoch držiakov, priskrutkovaných k spodnej strane varnej dosky. Pozíciu držiaka upravte podľa hrúbky pracovnej dosky, pozrite ilustrácie.



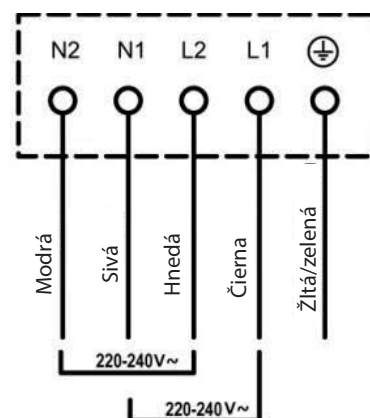
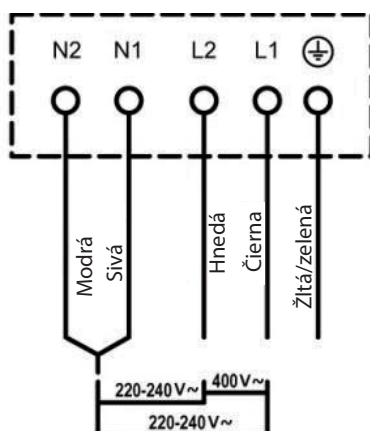
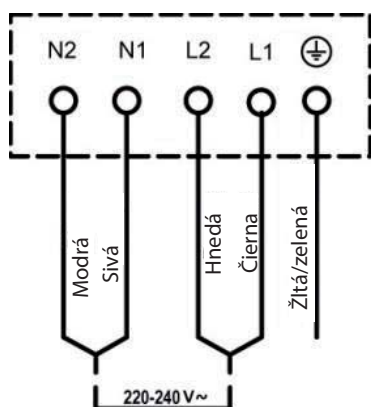
A: Držiak
B: Varná doska
C: Pracovná doska

Pozor: Po inštalácii sa držiaky nesmú za žiadnych okolností dotýkať spodnej strany pracovnej dosky (pozrite ilustrácie).

PRIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI

Napájací prívod musí byť zapojený a istený podľa platných noriem a predpisov, spôsob zapojenia je popísaný ďalej.

1. Pred pripojením do siete sa uistite, že prúdová kapacita elektrického okruhu a elektrickej zásuvky zodpovedá maximálnemu výkonu varnej dosky.
2. Zásuvka musí byť uzemneného typu a musí spĺňať všetky platné predpisy. Ak pre varnú dosku nie je k dispozícii samostatná zásuvka, musí pred pripojením varnej dosky túto zásuvku nainštalovať kvalifikovaný elektrikár.
3. Vypínač a istiace prvky musia byť ľahko prístupné aj po nainštalovaní varnej dosky.
4. Na pripojenie varnej dosky nepoužívajte adaptéry, rozvodky alebo predlžovacie káble.
5. Spotrebič spĺňa požiadavky nasledujúcich EEC smerníc:
 - Sklokeramické dosky – EEC/73/23 a 93/68, EEC/89/336, týkajúce sa rádiového rušenia
 - EEC/89/109, týkajúce sa styku s potravinami.
6. V napájacom okruhu musí byť inštalovaný istič s menovitou hodnotou zodpovedajúcou typovému štítku, s tepelnou poistkou a vzdialenosťou medzi kontaktmi najmenej 3 mm.
7. Počas inštalácie zaistíte použitie izolovaných káblov. Nesprávne zapojenie môže spôsobiť poškodenie spotrebiča a stratu záruky.
8. Všetky opravy musia vykonávať výhradne autorizovaní servisní technici.
9. Pred každou údržbou odpojte spotrebič od napájania.



POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Skôr ako začnete spotrebič používať, nezabudnite z indukčnej dosky odstrániť všetky ochranné fólie!

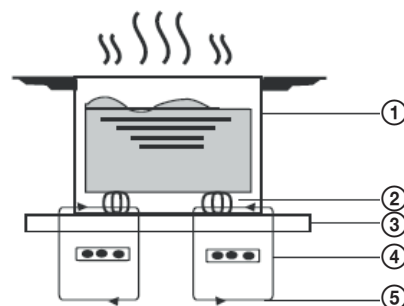
Indukčná varná doska sa ovláda pomocou dotykových tlačidiel, aktivácia jednotlivých funkcií je potvrdená príslušnými indikátormi a akustickým signálom.

SK

Princíp funkcie

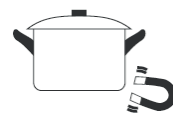
Indukčný ohrev je bezpečný, vyspelý, efektívny a ekonomický spôsob varenia. Funguje na princípe elektromagnetického vlnenia, ktoré ohrieva priamo materiál hrnca a k ohrevu tak nedochádza nepriamym prenosom tepla cez povrch varnej dosky. Povrch varnej dosky sa zahrieva iba sekundárne teplom z ohrievanej nádoby.

1. Železný hrniec
2. Magnetický obvod
3. Sklokeramická doska
4. Indukčná cievka
5. Indukčné prúdy



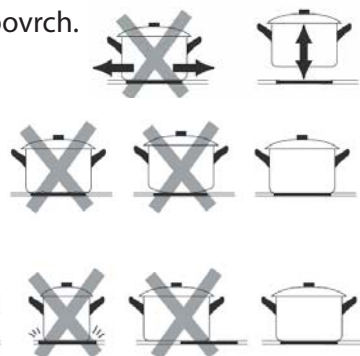
Riad vhodný na indukčný ohrev

- Používajte iba riad s dnom vhodným na indukčný ohrev. Na dne riadu alebo na obale hľadajte symbol indukcie.
- Vhodnosť riadu môžete otestovať pomocou magnetu. K základni hrnca alebo panvice priblížte magnet. Ak je magnet priťahovaný, je riad vhodný na indukčný ohrev.
- Ak nemáte magnet: Nalejte do testovanej nádoby trochu vody. Ak na displeji neblíkajú symbol $\geq \text{U} \leq$ a voda sa ohrieva, je nádoba vhodná.
- Riad z nasledujúcich materiálov nie je vhodný na indukčný ohrev: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez základne z magnetického materiálu, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



Vhodná veľkosť a tvar riadu

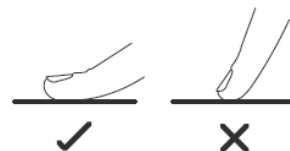
- Nepoužívajte riad s hrubým dnom, ktoré by mohlo poškriabať sklokeramický povrch. Dno nádoby by malo byť čo najhrubšie a čo najrovnejšie.
- Dno nádoby by malo mať rozmer zodpovedajúcej veľkosti vyznačenej zóny, ktorú sa chystáte použiť. Ak bude hrniec o niečo širší, využije sa energia maximálne efektívne. Ak použijete nádobu s menším priemerom, môže byť účinnosť nižšia, než očakávate. Nádoba s priemerom menším než 14 cm nemusí byť varnou doskou detegovaná. Nádobu na varnej zóne vždy vycentrujte.
- Pri premiestňovaní hrnca alebo panvice vždy zdvihnite, nikdy ich neposúvajte po sklokeramickej doske, aby nedošlo k jej poškriabaniu.



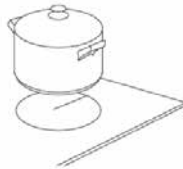
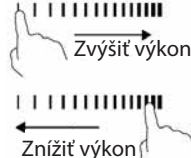
Ovládanie spotrebiča

Dotykové ovládacie prvky

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, nie je preto potrebné nadmerne tlačiť.
- Tlačidlá ovládajte celým bruškom prsta, nie iba špičkou.
- Úspešné stlačenie tlačidla je potvrdené pípnutím.
- Dbajte na to, aby boli ovládacie prvky vždy čisté a nezakrýval ich žiadny predmet, napríklad riad alebo utierka. Aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie tlačidiel.



Začatie varenia

Podržte 3 sekundy prst na ON/OFF vypínači. Po zapnutí sa ozve pípnutie a na displeji sa zobrazí „-“ alebo „-“. Varná doska tak indikuje prechod do pohotovostného režimu.	
Na varnú zónu postavte vhodnú nádobu. Uistite sa, že sú dno nádoby a povrch varnej zóny čisté a suché.	
Kliknutím na príslušné tlačidlo vyberte požadovanú varnú zónu. Rozbliká sa indikátor pri tlačidle vybranej zóny.	
Posunutím prsta po ovládači výkonu nastavte požadovaný teplotný stupeň. - Ak nenastavíte teplotný stupeň do 1 minúty, varná doska sa automaticky vypne a budete musieť začať znovu od začiatku. - Počas varenia môžete nastavenú teplotu kedykoľvek upraviť.	

Ak na displeji bliká striedavo $\geq \text{U} \leq$ s údajom teploty

Znamená to, že:

- Riad nie je umiestnený do správnej varnej zóny
- Použitý riad nie je vhodný na indukčný ohrev
- Hrniec je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.

Ak sa na varnej zóne nenachádza vhodný hrniec alebo panvica, ohrev sa nespustí a displej sa po dvoch minútach automaticky vypne.

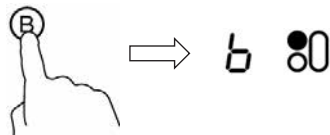
Ukončenie varenia

Kliknutím na príslušné tlačidlo vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.	
Varnú zónu vypnite posunutím prsta po ovládači výkonu na „0“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazí „0“.	
Dotykom vypínača ON/OFF celú varnú dosku vypnite.	
Upozornenie na horúci povrch. Symbol H upozorňuje na varné zóny príliš horúce na dotyk. Keď povrch vychladne na bezpečnú teplotu, príslušný indikátor zmizne. Indikátor môžete využiť aj na úsporu energie: ak chcete napríklad nahriať ďalšiu panvicu, postavte ju na ešte teplú varnú zónu.	

SK

Použitie funkcie turbo výkonu

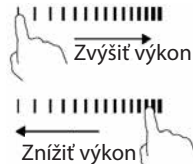
SK

Aktivácia funkcie Turbo	
Kliknutím na príslušné tlačidlo vyberte požadovanú varnú zónu.	
Tlačidlom (B) zapnete funkciu Turbo, indikátor príslušnej zóny zobrazí „b“ a výkon sa zvýši na maximum.	
Zrušenie funkcie Turbo	
Dotknite sa tlačidla zóny, pre ktorú chcete funkciu Turbo zrušiť.	
Stlačením (B) funkciu Turbo zrušte, zóna sa vráti k pôvodnému nastaveniu.	

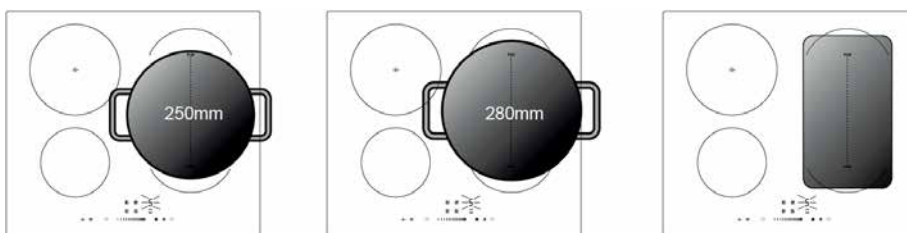
- Funkciu je možné použiť pre ľubovoľnú varnú zónu.
- Po 5 minútach sa varná zóna vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak bol pôvodne výkonový stupeň „0“, prejde zóna po 5 minútach na stupeň 9.
- Ak bolo pôvodné nastavenie zóny „F“ (funkcia smaženia), prejde zóna po 5 minútach na stupeň 7.
- Ak je 2. zóna v Turbo režime, môže 1. zóna dosiahnuť maximálne stupeň 7.
- Ak je 1. zóna v Turbo režime, môže 2. zóna dosiahnuť maximálne stupeň 8.

Flexibilná plocha

Túto plochu je možné podľa potreby použiť ako jednu veľkú zónu alebo ako dve samostatné zóny. Táto flexibilná zóna je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré je možné ovládať oddelene a nezávisle od seba.

Ako jedna veľká zóna	
Ak chcete flexibilnú plochu aktivovať ako jednu veľkú zónu, jednoducho stlačte na to určené tlačidlo.	
Posunutím prsta po ovládači nastavte teplotný stupeň.	

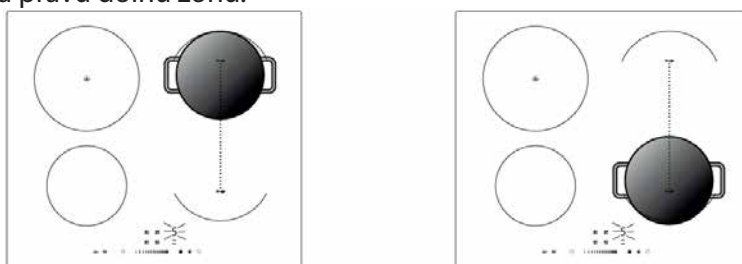
V prípade použitia ako jednej veľkej zóny odporúčame nasledujúce konfigurácie. (Je možné použiť aj oválnu alebo hranatú nádobu). Iné konfigurácie okrem týchto troch neodporúčame vzhľadom na účinnosť a možné ohrievanie spotrebiča.



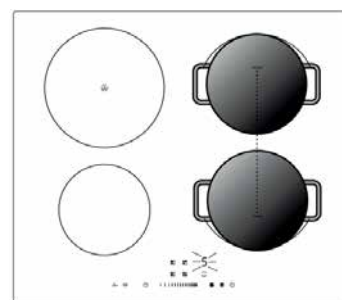
Ako dve nezávislé zóny

Ak chcete flexibilnú plochu použiť ako dve nezávislé varné zóny, máte dve možnosti:

a) Postaviť hrniec na pravú hornú zónu alebo na pravú dolnú zónu.



b) Postaviť na každú zónu jeden hrniec.



Poznámka: Dbajte na to, aby mal hrniec väčší priemer než 14 cm.

Špeciálne funkcie

K dispozícii sú dve špeciálne funkcie: Funkcia smaženia a funkcia udržiavania teploty



Smaženie



Udržiavanie teploty

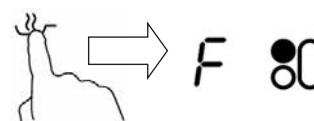
Funkcia smaženia

- Funkciu môžete použiť na smaženie a fritovanie potravín.
- Funkcia je k dispozícii iba pre varnú zónu 2.

Kliknutím na príslušné tlačidlo vyberte požadovanú varnú zónu.

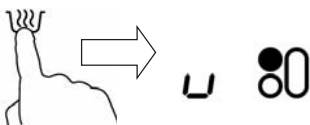


Kliknite na tlačidlo funkcie „Smaženie“. Indikátor vedľa tlačidla zóny zobrazí „F“ a varná zóna prejde do režimu smaženia.



Funkcia udržiavania teploty

- Funkciu môžete použiť na udržanie jedla teplého.
- Funkcia je k dispozícii pre ľubovoľnú varnú zónu.

Kliknutím na príslušné tlačidlo vyberte požadovanú varnú zónu.	
Dotknite sa tlačidla funkcie „Udržiavanie teploty“. Indikátor vedľa tlačidla zóny zobrazí „U“ a varná zóna prejde do režimu udržiavania teploty.	

Zámka ovládacích prvkov

Uzamknutím ovládacích prvkov môžete zabrániť nechcenému použitiu spotrebiča (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi). Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, nie je možné okrem vypínača ON/OFF použiť žiadny iný ovládací prvok. V prípade nebezpečenstva môžete varnú dosku kedykoľvek vypnúť pomocou ON/OFF vypínača, pri ďalšom zapnutí však budete musieť varnú dosku najprv odomknúť.

Uzamknutie: Stlačte tlačidlo zámky . Indikátor časovača zobrazí „Lo“.

Odomknutie: Podržte dlho tlačidlo zámky .

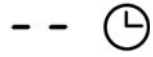
Časovač

Maximálne nastavenie časovača je 99 minút. Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako minútku. V tomto režime časovač po uplynutí nastaveného času nevypína žiadnu varnú zónu.
- Časovač môže po uplynutí nastaveného času vypnúť jednu alebo viac varných plôch.

Použitie ako minútky

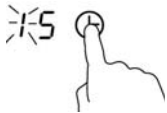
Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu:

Uistite sa, že je varná doska zapnutá. Minútku môžete použiť, aj keď ste nevybrali žiadnu varnú zónu. Stlačte tlačidlo časovača, displej časovača zobrazí „10“ a číslica „0“ bliká.	
Posunutím prsta po ovládači nastavte jednotky minút (napr. na 5).	
Kliknite znovu na symbol časovača, rozblinká sa číslica „1“.	
Posunutím prsta po ovládači nastavte desiatky minút (napr. na 9). Časovač je teraz nastavený na 95 minút. Po nastavení času sa automaticky spustí odpočet. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas.	
Po uplynutí nastaveného času sa na 30 sekúnd rozoznie zvuková signalizácia a displej časovača zobrazí „-“.	

Vypnutie jednej alebo viacerých varných zón časovačom

Nastavenie jednej zóny

Kliknutím na tlačidlo zóny vyberte zónu, pre ktorú chcete nastaviť časovač.	
---	---

Stlačte tlačidlo časovača, displej časovača zobrazí „10“ a číslica „0“ bliká.	
Posunutím prsta po ovládači nastavte jednotky minút (napr. na 5).	15 ⌚ 
Kliknite znovu na symbol časovača, rozbliká sa číslica „1“.	
Posunutím prsta po ovládači nastavte desiatky minút (napr. na 9). Časovač je teraz nastavený na 95 minút.	95 ⌚ 
Po nastavení času sa automaticky spustí odpočet. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. POZNÁMKA: Vybranú zónu signalizuje červená bodka vedľa indikátora teplotného stupňa.	6 80 •
Po uplynutí nastaveného času bude príslušná varná zóna automaticky vypnutá.	- 80

POZNÁMKA: Ak boli ostatné varné zóny zapnuté, pokračujú v činnosti.

Nastavenie ďalších zón:

Kroky na nastavenie ďalších zón sú podobné krokom na nastavenie jednej zóny. Keď nastavíte časovač pre niekoľko varných zón, budú zóny s nastaveným časovačom indikované svietiacou bodkou. Na displeji sa zobrazuje najkratší zostávajúci čas do vypnutia a blikajúca bodka označuje zónu, ktorá bude vypnutá ako prvá.	
Zobrazuje sa nasledujúce: (časovač nastavený na 15 minút) ... (časovač nastavený na 45 minút)	3 80 6 80 15 ⌚
Po uplynutí najkratšieho časovača bude príslušná varná zóna automaticky vypnutá. Potom sa zobrazí ďalší najkratší časovač a rozbliká sa bodka príslušnej zóny. Stav bude teda zodpovedať zobrazeniu vpravo:	H 80 6 80 30 ⌚
Ak klepnete na tlačidlo niektorej zóny, zobrazí sa na displeji časovača jej zostávajúci čas.	

Zrušenie časovača

Kliknite na tlačidlo zóny, ktorej časovač chcete zrušiť.	
Kliknite na ovládač časovača, rozbliká sa indikátor.	30 ⌚ 

Posunutím prsta po ovládači nastavte časovač na „00“, časovač je týmto zrušený.

Obmedzenie času ohrevu – automatické vypnutie

Jednou z bezpečnostných funkcií je automatické vypínanie varnej dosky. To sa aktivuje v prípade, že zabudnete varnú zónu vypnúť. Východiskový čas do vypnutia je uvedený v nasledujúcej tabuľke.

SK

Teplotný stupeň	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový čas zapnutia (hodín)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

V prípade odobrania riadu môže indukčná varná doska okamžite ukončiť ohrev a po dvoch minútach sa automaticky vypne.

POKYNY NA VARENIE

Pri smažení buďte opatrní, pretože oleje a tuky sa veľmi rýchlo zahrievajú, najmä pri použití funkcie Turbo ohrevu. Pri veľmi vysokých teplotách môže dôjsť k samovoľnému vznieteniu oleja alebo tuku, a hrozí tak vážne riziko požiaru.

Tipy na správne varenie

- Po tom, čo pokrm privediete do varu, znížte teplotný stupeň.
- Použitie pokrievky zabráni úniku tepla, skráti čas varenia a šetrí energiu.
- Obmedzením množstva vody alebo tuku skrátime čas prípravy.
- Začnite variť na vysoký teplotný stupeň a po prehriatí pokrmu môžete teplotný stupeň znížiť.

Dusenie, varenie ryže

- K duseniu dochádza pod bodom varu, okolo 85°C, keď tekutinou len občas zvolna stúpajú bubliny. To je kľúčom k príprave lahodných polievok a dusených pokrmov, pretože sa chuť môže rozvinúť bez prevárania. Pod bodom varu môžete pripravovať aj vaječné jedlá a omáčky zahustené múkou.
- Niektoré recepty vrátane varenia ryže metódou vyvarenia vody, môžu vyžadovať vyššie než minimálne nastavenie, aby bol pokrm riadne uvarený v odporúčanom čase.

Opekanie mäsa, príprava šťavnatých steakov

1. Pred varením odstavte mäso na cca 20 minút pri izbovej teplote.
2. Zahrejte panvicu na smaženie s masívnym dnom.
3. Potrite obe strany steaku olejom. Naneste trochu oleja na horúcu panvicu a potom na rozohriatu panvicu položte mäso.
4. Počas opekania otočte mäso iba raz. Presný čas pečenia závisí od hrúbky steaku a od toho, aký prepečený ho máte radi. Čas sa môže pohybovať v rozpätí 2 – 8 minút na každú stranu. Zatláčením na steak zistíte, aký je prepečený – čím pevnejší sa zdá byť, tým je prepečenejší.
5. Pred podávaním nechajte steak odpočinúť niekoľko minút na teplom tanieri, aby bol krehkejší.

Smaženie

1. Použite wok s plochým dnom alebo veľkú panvicu na smaženie. Riad musí byť vhodný na indukčný ohrev.
2. Pripravte si všetky potrebné ingrediencie a pomôcky. Smaženie by malo byť rýchle. Ak smažíte veľké množstvá, rozdeľte ich do niekoľkých menších dávok.
3. Krátko rozohrejte panvicu a pridajte dve lyžice oleja.
4. Najprv osmažte mäso, dajte ho nabok a udržiajte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale stále ešte chrumkavá, prepnite varnú zónu na nižšiu teplotu, vráťte späť mäso a pridajte ďalšie ingrediencie alebo šťavu.
6. Všetky ingrediencie mierne smažte, aby sa všetko dôkladne prehrialo. Podávajte teplé.

Detekcia malého riadu

Ak na indukčnej varnej doske ponecháte riad nevhodných rozmerov alebo z nemagnetického materiálu (napr. hliník) alebo nejaké iné malé predmety (nôž, vidlička, kľúče), prejde indukčná varná doska počas 1 minúty

automaticky do pohotovostného režimu. Ďalšiu 1 minútu bude v chode ventilátor, zaisťujúci vychladnutie varnej dosky.

Teplotné stupne a ich použitie

Nasledujúce hodnoty sú iba orientačné. Konkrétne nastavenie závisí od mnohých faktorov, vrátane použitého riadu a množstva potravín. Postupom času nájdete optimálne nastavenie, ktoré bude najlepšie vyhovovať vašim potrebám.

SK

Stupeň	Vhodné na
1 – 2	Opatrné ohrievanie malého množstva potravín. Topenie čokolády alebo masla a ohrev potravín, ktoré sa rýchlo pripália. Mierne dusenie. Pomalý ohrev.
3 – 4	Opätovné ohriatie pokrmu. Rýchle dusenie. Varenie ryže.
5 – 6	Palacinky.
7 – 8	Spenenie potravín na tuku. Varenie cestovín.
9/B	Smaženie. Opekanie. Privedenie polievky k varu. Varenie vody.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čo	Ako	Dôležité!
Každodenné znečistenie sklokeramického povrchu (odtlačky prstov, škvrny od jedla, pretečené nesladené tekutiny)	Vypnite napájanie sklokeramickej dosky. Na ešte teplú (nie horúcu!) dosku aplikujte prípravok na čistenie sklokeramických dosiek. Opláchnite a utrite do sucha čistou utierkou alebo papierovým obrúskom. Sklokeramickú dosku znovu zapnite.	Keď je sklokeramická doska vypnutá, indikátor horúceho povrchu nesvieti, ale doska môže byť napriek tomu horúca! Budte opatrní! Drsné hubky alebo agresívne čističe môžu poškriabať povrch sklokeramickej dosky. Vždy si prečítajte návod, či je prípravok vhodný na sklokeramické povrchy. Nikdy nenechávajte na povrchu zvyšky čistiaceho prípravku, na sklokeramickej doske by mohli zostať trvalé škvrny.
Prekypené potraviny, roztopené zvyšky a škvrny od horúcich sladkých tekutín	Odstráňte čo najrýchlejšie obracačkou, špachtľou alebo stierkou vhodnou na sklokeramické povrchy, ale pozor na horúce varné zóny: Vypnite napájanie varnej dosky. Uchopte nástroj pod uhlom 30° a zotrite nečistotu do chladnej oblasti sklokeramickej dosky. Tu nečistotu odstráňte pomocou hubky alebo papierovej utierky. Urobte vyššie popísanú procedúru každodenného čistenia.	Nečistoty po sladkých potravinách odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na skle vychladnúť, môže byť ich odstránenie ťažké a môžu dokonca trvalo poškodiť sklokeramický povrch. Pri manipulácii s ostrými predmetmi budte opatrní a chráňte ich pred deťmi.
Rozliate potraviny na ovládacích prvkoch	Vypnite napájanie sklokeramickej dosky. Pomocou hubky odsajte rozliatu tekutinu. Ovládací panel utrite vlhkou handričkou. Plochu kompletne vysušte papierovou utierkou. Sklokeramickú dosku znovu zapnite.	Keď je na ovládacom paneli rozliata tekutina, môže sa varná doska s pípnutím sama vypnúť a ovládacie prvky nemusia fungovať. Pred opätovným zapnutím nezabudnite varnú dosku utrieť do sucha.

RADY A TIPY

SK

Problém	Možná příčina	Čo robiť
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Žiadne napájanie.	Uistite sa, že je sklokeramická doska pripojená k napájaniu a zapnutá. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a ťažkosti pretrvávajú, obráťte sa na kvalifikovaný servis.
Nereaguje dotykové ovládanie	Uzamknuté ovládacie prvky.	Odomknite ovládanie. Pozrite kapitolu „Ovládanie spotrebiča“.
Zle reagujúce ovládanie.	Tenká vrstva vody na ovládacom paneli, alebo sa tlačidlá nedotýkate celým bruškom, ale iba špičkou prsta.	Uistite sa, že je ovládací panel suchý a dotýkajte sa tlačidiel celým bruškom prsta.
Poškrabaný povrch varnej dosky	Ostré hrany riadu. Použitie nevhodného abrazívneho prášku alebo brúsnej frotírovej rukavice.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite kapitolu „Čistenie a údržba“
Niektorý riad vydáva praskavé alebo cvakavé zvuky	To môže byť spôsobené konštrukciou riadu (rôzne vibrujúce vrstvy rôznych kovov).	To je normálna vlastnosť daného riadu, nejde o poruchu.
Indukčná doska vydáva pri vysokom teplotnom stupni hlboký bzučivý zvuk.	To je spôsobené technológiou indukčného ohrevu.	Tento jav je normálny, mal by sa však stíšiť alebo celkom zmiznúť pri znížení výkonového stupňa.
Hluk ventilátora vnútri indukčnej dosky	Zapol sa ventilátor zabraňujúci prehriatiu elektroniky indukčnej dosky. Ventilátor môže pokračovať v chode aj po vypnutí dosky.	Tento jav je normálny a nevyžaduje vašu pozornosť. Keď je ventilátor v chode, neodpájajte indukčnú dosku od napájania.
Riad sa nezahrieva a neobjaví sa na displeji.	Indukčná doska nie je schopná nádobu detegovať, pretože je nevhodná na indukčný ohrev. Indukčná doska nie je schopná nádobu detegovať, pretože je príliš malá pre varnú zónu alebo nie je riadne vycentrovaná.	Používajte riad vhodný na indukčný ohrev. Nádobu vycentrujte a uistite sa, že jej dno zodpovedá rozmerom varnej zóny.
Indukčná doska alebo varná zóna sa neočakávane samovoľne vypnú, ozve sa pípnutie a zobrazí sa chybový kód (typicky striedajúci sa s jednou alebo dvoma ciframi na displeji časovača)		Technická porucha. Poznamenajte si kód chyby, vypnite napájanie indukčnej dosky a zavolajte servis.

DIAGNOSTIKA A INDIKÁCIA PORÚCH

Indukčná doska je vybavená funkciou automatickej diagnostiky. S jej pomocou je technik schopný overiť funkčnosť mnohých komponentov bez nutnosti demontáže dosky.

Varnú dosku nerozoberajte a neopravujte vlastnými silami! Hrozí riziko úrazu a poškodenia varnej dosky!

Odstraňovanie ťažkostí

1) Chybové kódy zobrazené počas prevádzky a ich riešenie

Kód	Problém	Riešenie
Automatické obnovenie funkcie		
E1	Napájacie napätie vyššie než menovité.	Skontrolujte normálny stav napájania. Ak je napájanie normálne, znovu zapnite.
E2	Napájacie napätie nižšie než menovité.	
E3	Vysoká teplota snímača keramickej dosky (#1)	Vyčkajte, až sa teplota dosky vráti do normálu. Stlačením ON/OFF vypínača spotrebič znovu zapnite.
E4	Vysoká teplota snímača keramickej dosky (#2)	
E5	Vysoká teplota IGBT meniča (#1)	Vyčkajte, až sa teplota výkonových IGBT tranzistorov vráti do normálu. Stlačením vypínača ON/OFF spotrebič znovu zapnite. Skontrolujte hladký chod ventilátora. V prípade potreby ho vymeňte.
E6	Vysoká teplota IGBT meniča (#2)	
Bez automatického obnovenia		
F3/F6	Porucha snímača teploty keramickej dosky – skrat (F3 pre #1, F6 pre #2)	Skontrolujte zapojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
F4/F7	Porucha snímača teploty keramickej dosky – rozpojený obvod (F4 pre #1, F7 pre #2)	Skontrolujte zapojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
F5/F8	Porucha snímača teploty keramickej dosky – chybný obvod (F5 pre #1, F8 pre #2)	Skontrolujte zapojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
F9/FA	Porucha snímača teploty IGBT (skrat/ rozpojený obvod pre #1)	Vymeňte výkonovú kartu
FC/FD	Porucha snímača teploty IGBT (skrat/ rozpojený obvod pre #2)	

2) Špecifické poruchy a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A
Po zapojení spotrebiča sa nerozsvieti LED	Nie je privedené napájanie.	Skontrolujte, či je spotrebič riadne pripojený k funkčnému napájaniu.
	Chyba zapojenia výkonovej karty a karty displeja.	Skontrolujte zapojenie.
	Poškodená výkonová karta.	Vymeňte silovú kartu.
	Poškodená karta displeja.	Vymeňte kartu displeja.
Niektoré tlačidlá nepracujú alebo abnormálne zobrazenie LED	Poškodená karta displeja.	Vymeňte kartu displeja.
Rozsvieti sa indikátor ohrevu, ale ohrev sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Okolitá teplota môže byť príliš vysoká. Môžu byť zablokované ventilačné otvory.
	Ťažkosti s ventilátorom.	Skontrolujte hladký chod ventilátora. V prípade potreby ho vymeňte.
	Poškodená výkonová karta.	Vymeňte výkonovú kartu.

SK

Ohrev sa náhle zastaví, na displeji bliká „u“	Nevhodný riad alebo príliš malý priemer nádoby.	Použite vhodný riad.
	Poškodený obvod detekcie riadu.	Vymeňte výkonovú kartu.
	Prehriatie spotrebiča.	Vyčkajte, kým teplota neklesne k normálu. Stlačením ON/OFF vypínača spotrebič znovu zapnite.
Varné zóny na rovnakej strane (napr. 1 a 2) zobrazia „u“.	Chyba zapojenia výkonovej karty a karty displeja.	Skontrolujte zapojenie.
	Poškodený komunikačný modul karty displeja.	Vymeňte kartu displeja.
	Poškodená hlavná obvodová karta.	Vymeňte výkonovú kartu.
Nezvyklý zvuk ventilátora	Poškodený motor ventilátora.	Vymeňte ventilátor.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Sklokeramická varná doska: EHI 7125

Varné plochy:

160 mm 1 200/1 500 W

210 mm 2 300/2 600 W

2 × 180 mm 1 500/1 800 W alebo 190 × 380 mm 3 000/3 600 W

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Celkový elektrický príkon (max.): 7 100 W

Rozmery výrobku (š × v × h): 590 × 520 × 55 mm

Výrez na vstavanie A × B: 560 × 490 mm

Hmotnosť 10 kg netto / 11,5 kg brutto

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciu produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg.sk.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

Dear customer,

Thank you for buying the ECG brand induction hob. Before connecting the appliance read carefully the operating and installation manual and strictly follow all instructions. Read the section on installation before you install it. As well, read carefully the safety instructions and keep this manual for future use.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read carefully and keep for future reference.

Your safety is our priority for us. Read carefully these instruction before using the appliance.

GB

Installation:

Risk of electric shock

- Always disconnect the appliance from the power supply before moving it, maintenance and other work.
- The appliance must be always properly grounded.
- Only a qualified electrician may modify the home electrical wiring.
- Failure to comply with these rules may result in electric shock, death or fire.
- The power supply cable must not be pinched or wedged during the installation. A damaged cable has to be replaced.

Risk of cuts

- Be careful – the edges of the panel may be sharp.
- Carelessness could lead to cuts or other injury.

Important safety instructions

- Read these instructions before installation and using of the appliance.
- Do not place any flammable objects on the appliance or close to it.
- Provide this manual to the persons who will perform the installation.
- The appliance must be installed according to the instructions of this manual, otherwise there may be risk.
- This appliance may be installed, connected and grounded only by a qualified technician.
- The appliance must be connected to the power supply only through a designated safety circuit breaker at all poles of power.
- The materials near the installed appliance (cabinet, kitchen counter) must withstand temperatures of at least 100°C.
- Incorrect installation can cause loss of warranty and any liability for damage.

Use and maintenance:

Risk of electric shock

- Do not use a cracked or a broken hob. If the surface of the hob cracks or breaks, disconnect it immediately from power and contact a qualified technician.
- Always disconnect the appliance from power before cleaning or maintenance.
- Failure to comply with these rules may result in electric shock, death or fire.

Health risks

- This appliance conforms to the norms regulating the electromagnetic safety. However, persons with pacemakers or other electrical implants (e.g. an insulin pump) must before using this product consult their physician or the manufacturer of the implant and to make sure that the implant will not be adversely affected by electromagnetic field of the appliance. Failure to follow this recommendation can have serious health consequences, including death.

Danger of hot surfaces

- When in use, the surface of the hob heats up and may cause burns.
- Until it cools, do not touch the surface with any part of the body, clothing or other objects except for the designated tools.

- Do not leave any metallic objects on the hob's surface (e.g. kitchen utensils) or empty containers, they could heat up very quickly.
- The pot handles can be unusually hot. Make sure that the pot handles do not reach over other zones that are on. Keep the handles out of reach of children. Failure to follow these rules may cause burns and scalding.

Important safety instructions

GB

- Do not leave the turned on appliance unattended. During cooking an overflow and smoke may occur.
- Never use the appliance as a work table or storage space.
- Do not leave any objects sensitive to magnetic fields (credit cards, memory cards) or electronic devices (computers, MP3 players) near the appliance. These objects may be damaged by the magnetic field.
- Do not use the appliance to heat the room.
- Do not heat an empty container. You could damage it.
- Liquids or foods must not be heated in sealed containers, e.g. in cans since this could cause an explosion.
- After use, always turn off each cooking zone and the entire hob, as described in the instructions (i.e. Using the controls). Do not rely on automatic shutdown feature and detection of the absence dishes.
- Do not allow the children to play with the appliance, to sit or to stand on it.
- Do not store in the cupboards above the hob objects that could be of interest to children. Children climbing to get these objects are risking injury.
- When you are using the appliance, do not leave the children unattended.
- Do not repair or replace any parts of the appliance, except those operations described in the manual. Other service work may be performed only by a qualified technician.
- Do not use steam cleaners for cleaning.
- Do not place heavy objects on the plate.
- Do not stand on the plate.
- Do not use dishes with sharp edges and do not push the dishes around the hob plate, you could scratch the ceramic surface.
- Do not park hot pots and pans on the control panel or the frame of the hob.
- Salt, sugar and sand could scratch the ceramic plate.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot plates.
- Cleaners not designed to clean ceramic hob plates could leave irremovable stains on the surface of the hob.
- Do not clean with scourers or any other abrasive agents, which could scratch the surface.
- A damaged cable must be immediately replaced by a qualified technician.
- The appliance is not designed for use with timers and other control systems.
- This product is designed only for cooking at home or in similar environments like:
 - personnel kitchenettes in stores, offices and similar workplaces;
 - rural households and farms;
 - kitchenettes for guests in hotels, motels and similar accommodations.

This appliance can be used by children aged eight and older and by the physically and mentally impaired or by individuals with insufficient experience and knowledge, if supervised or trained to use the appliance in a safe manner and understand potential dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless supervised by an adult.

WARNING

- The appliance and its accessible parts become hot when in use. Attention should be paid to not touching the heating elements. Prevent access to children 8 years and younger unless they are constantly supervised.
- Cooking with fat or oil on the cooking panel without supervision may be dangerous and could cause fire. Never try to extinguish the fire with water - turn off the appliance and then cover the flames with e.g. a lid or a wet cloth.
- Risk of fire: do not put any objects on the hot plate.

APPLIANCE DESCRIPTION

View from above [A]

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Cooking zone 160 mm: 1200/1500 W | 5. Cooking zone 190 × 380 mm: 3000/3600 W |
| 2. Cooking zone 210 mm: 2300/2600 W | 6. Ceramic glass surface |
| 3. Cooking zone 180 mm: 1500/1800 W | 7. Touch control panel |
| 4. Cooking zone 180 mm: 1500/1800 W | |

Control panel [B]

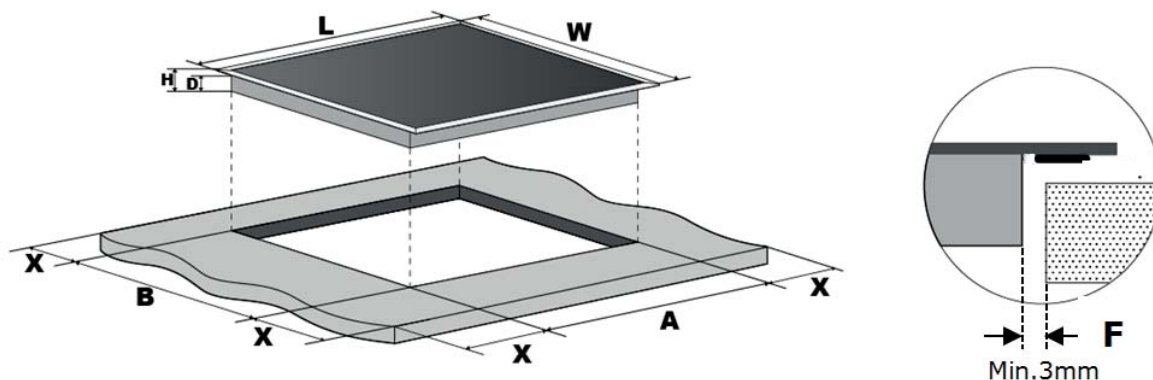
- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1. Cooking zone selection button | 5. Turbo power button |
| 2. Special functions | 6. Keylock |
| 3. Off timer | 7. ON/OFF switch |
| 4. Power/timer touch control | |

GB

INSTALLATION

Attention

- Induction hob must be installed by qualified person or technician in accordance with applicable regulations. If necessary contact an authorized service. Do not perform this work by yourself.
- Before connecting to the power outlet, make sure that your network parameters correspond to the data on the label.
- The hob must not be installed above the cooling equipment, dishwasher or clothes dryer.
- The walls around and above the hob must be heat resistant. All other materials, sealants and adhesives in contact with the hob must be resistant to heat.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

- Make sure after unpacking that the hob is not damaged. In case of any doubt, contact your vendor or an authorized service.
- Cut space in the counter top according to the picture. The distance of the hob from the surrounding walls depends on the type and surface of the walls. Do not use flammable materials close to the hob. For easy installation and subsequent use you should keep at least 5 cm of free space around the cut out hob space. The counter top thickness should be at least 30 mm.

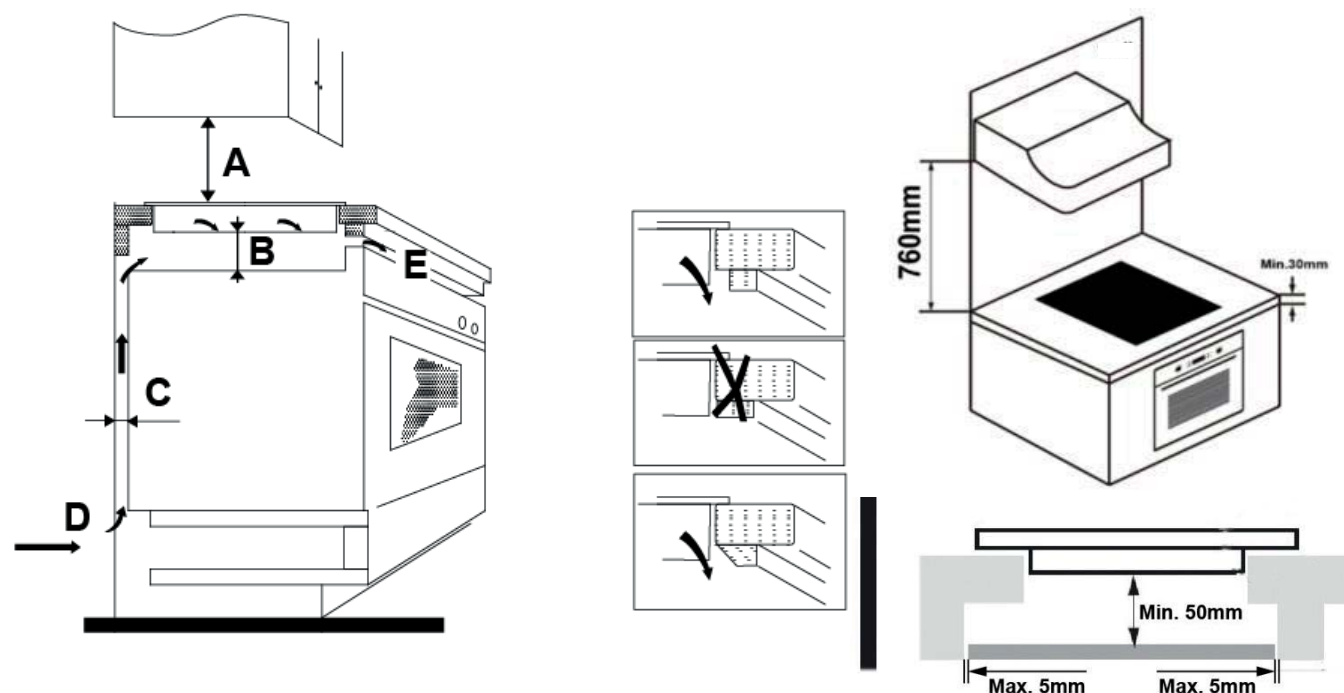
Note

- Safety distance of the sides of the hob from the inner edge of the counter top should be at least 3 mm.
- The safety distance between the working surface of the hob and the cupboard above it must be at least 760 mm.



Ensuring adequate ventilation

Make sure that the ventilation of the hob is adequate and that the ventilation openings are not blocked. To prevent accidental contact with the hot bottom surface of the hob or electric shock during operation, it is necessary to place a wooden insert and fasten it with screws at least 50 mm away from the underside of the hob. See following illustrations.

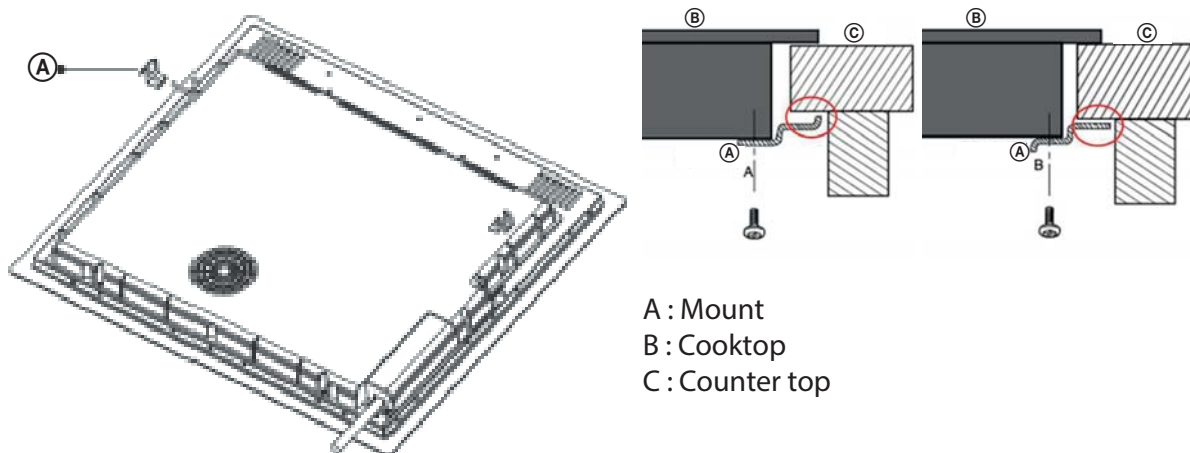


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Air inlet	Air outlet 5 mm

- Around the hob are ventilation openings. When installing the hob in place it is necessary to ensure that the openings are not blocked by the counter top.
- Keep in mind that the glue, by which are attached plastic or wooden materials to the counter must withstand temperatures of up to 150°C to prevent ungluing of the lining.
- The back wall and the adjacent surfaces must withstand 90°C temperature.

Placing the mounting brackets

After insertion of the hob in the kitchen counter secure it with two brackets bolted to the underside of the hob. Adjust the position of the bracket according to the thickness of the counter, see picture.



A : Mount
B : Cooktop
C : Counter top

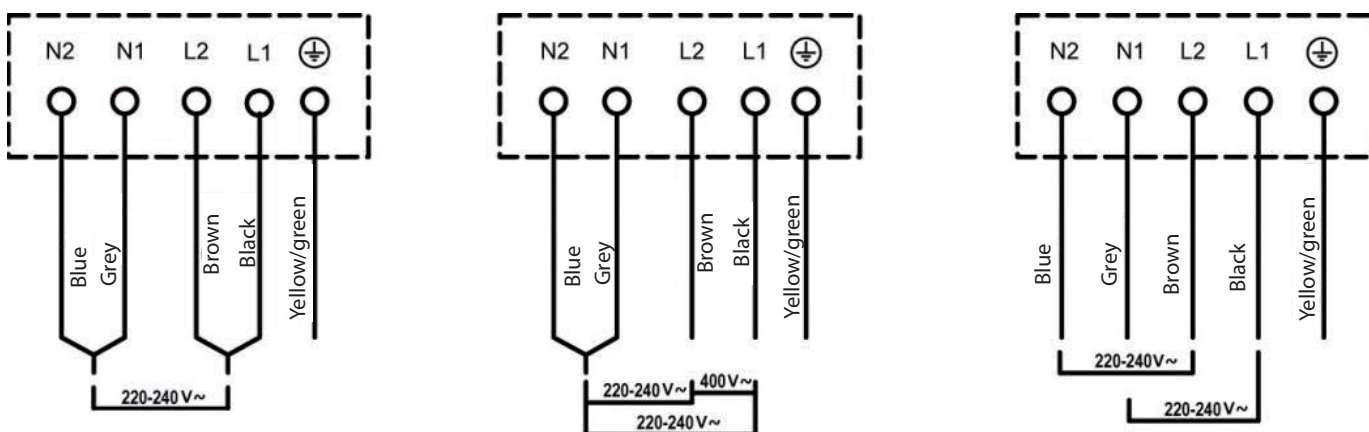
Attention: After installation the brackets must under no circumstances touch the underside of the counter (see picture).

CONNECTING THE APPLIANCE TO POWER

The power cable must be connected and secured in accordance with applicable standards and regulations, connection method is described below.

1. Before connecting to the power supply, make sure that the current capacity of the electrical circuit and an electrical outlet corresponds to the maximum power of the hob.
2. The outlet must be the grounded type and must comply with all applicable regulations. If a separate outlet for the hob is not available, such an outlet must be installed before connecting the hob by a qualified electrician.
3. The switch and the safety elements must be easily accessible after the hob installation.
4. Do not use adapters, splitter sockets or extension cables to connect the hob.
5. The appliance meets the requirements of the following EEC directives:
 - Ceramic hobs – EEC/73/23 a 93/68, EEC/89/336, concerning radio interference
 - EEC/89/109, concerning contact with foods.
6. A circuit breaker must be installed in the power circuit with a nominal value equivalent to the label with thermal fuse and a contact gap of at least 3 mm.
7. Ensure the use of insulated cables in the installation. Incorrect wiring can cause damage to the appliance and void the warranty.
8. All repairs must be performed exclusively by qualified service technicians.
9. Unplug the appliance from the power supply before any maintenance.

GB



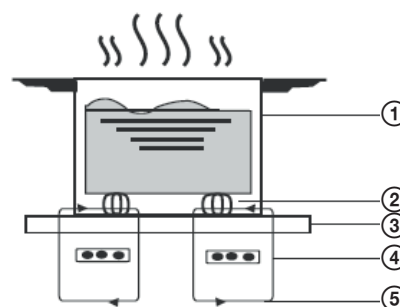
USING THE APPLIANCE

Before you start using the appliance do not forget to remove all the protective foils from the induction hob. The induction hob is controlled by touch controls, activation of each function is confirmed by appropriate indicators and an acoustic signal.

Function principle

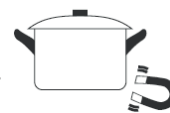
Induction heating is safe, advanced, effective and economical way of cooking. It works on the principle of electromagnetic radiation, which heats the pot material directly and that means that there is no indirect heat transfer through the surface of the hob. The hob surface is heated only by secondary heat from the heated container.

1. Iron pot
2. Magnetic circuit
3. Ceramic glass cooktop
4. Induction coil
5. Induction currents



Dishes suitable for induction heating

- Use only dishes with bottoms suitable for induction heating. Search for induction symbol on the dish or on the packaging.
- You can test the suitability of the dishes using a magnet. Bring a magnet near the bottom of the pot or pan. If the magnet is attracted the dishes are suitable for induction heating.
- If you have not a magnet: Pour a bit of water in the tested container. If the symbol $\equiv \text{U} \equiv$ does not flash on the display, the dish is suitable.
- Cookware from the following materials is not suitable for induction cooking: pure stainless steel, aluminium or copper without a base of magnetic material, glass, wood, porcelain, pottery and stoneware.



GB

Suitable size and shape of the cookware

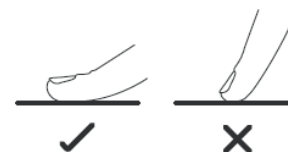
- Do not use cookware with rough bottoms, which could scratch the ceramic surface. The bottom of the dish should be as thick and even as possible.
- The bottom of the cookware should have a size corresponding to the size of the zone you are going to use. If the pot would be a bit wider, the energy will be used with maximum efficiency. If you use a pot with a smaller bottom diameter, the efficiency might be lower than you expect. A dish with a diameter of less than 14 cm might not be detected by the hob. Always center the cookware in the cooking zone.
- When moving the pot or pan always lift it up, never push them on the ceramic plate to prevent it from scratching.



Appliance control

Touch control elements

- The control elements react to the touch, you do not have to press them forcefully.
- Operate the buttons with the whole pad of your finger, not just the tip.
- A successful pressing of the button is signalled by a beep.
- Make sure that the control elements are always clean and are not covered by any object, e.g. a dish or a tea towel. Even a thin layer of water can make operating the buttons difficult.



Cooking start

Hold your finger on the ON/OFF switch for 3 seconds. A beep sounds and the display shows "--" or "--". Thus the hob indicates going in the standby mode.	
Put a suitable dish on the cooking zone. • Make sure that the bottom of the pot and the surface of the hob are clean and dry.	
• Tap the appropriate button to select the required cooking zone. The indicator of the selected cooking zone starts flashing.	
Slide your finger over the temperature control to set the required power level. • If you do not set the temperature level within 1 minute the hob shuts down and you have to start again from the beginning. • You can adjust the cooking temperature any time during cooking.	

If the display flashes alternatively and the temperature data

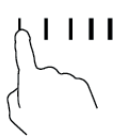
It means that:

- The dishes are not placed in the correct cooking zone.
- Used dishes are not suitable for the induction heating.
- The pot is too small or it is not centered correctly on the cooking zone.

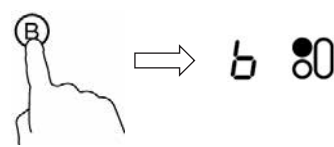
If there is no suitable pot or pan on the cooking zone the heating will not start and the display will automatically shut off after 2 minutes.

Finishing cooking

GB

Tap the proper button to select the cooking zone, which you want to switch off.	
Switch off the cooking zone by moving the finger over the power level control to "0". Make sure that the display shows "0".	
Touch the ON/OFF switch to turn off the entire hob.	
Hot surface warning. The H symbol warns that the cooking zones are too hot to touch. When the surface cools to a safe temperature, the symbol disappears. You can also use this indicator to save energy: e.g. if you want to heat another pan, place it on the still warm zone.	

Using turbo power function

Turbo function activation	
Tap the appropriate button to select the required cooking zone.	
Press  to turn on the Turbo function, the indicator of the appropriate zone shows "h" and the power increases to maximum.	
Cancelling Turbo function	
Touch the button of the zone where you want to cancel the Turbo function.	
Press  to cancel the Turbo function, the zone returns to the original setting.	

- You can use this function for any cooking zone.
- The cooking zone returns to the original setting after 5 minutes.

- If the original power level was "0" the zone will change after 5 minutes to level 9.
- If the original setting of the zone was "F" (Function frying), the zone rises after 5 minutes to level the 7.
- If the 2nd zone is in Turbo mode, the 1st zone can reach level 7 at most.
- If the 1st zone is in Turbo mode, the 2nd zone can reach level 8 at most.

Flexible area

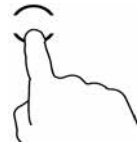
You can use this area as one big zone or two separate zones as needed.

This flexible zone is formed by two separate inductors, which can be controlled separately and independently.

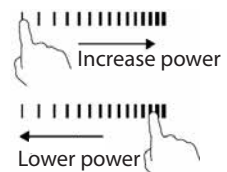
GB

One big zone

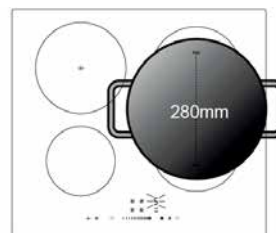
If you want to activate the flexible area as one big zone, simply press the appropriate button.



Slide the finger over the control to set the temperature level.



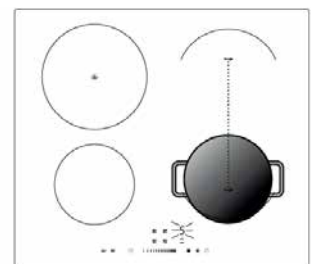
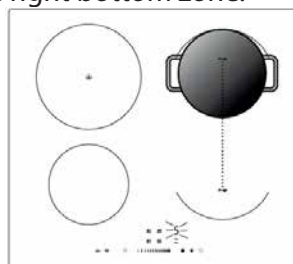
In case that you want to use it as one big zone we recommend the following configurations. (You can use an oval or a square dish.) We do not recommend other configurations except those three, considering the efficiency and the possible heating of the appliance.



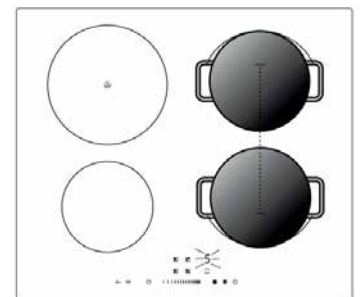
Two separate zones

If you want to use the flexible area as two separate cooking zones, you have two options:

a) Place the pot on the right top zone or on the right bottom zone.



b) Place one pot on each zone.



Note: Make sure that the pot has a larger diameter than 14 cm.

Special functions

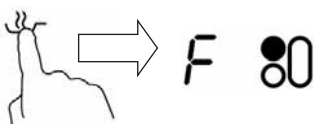
There are two special functions available: Frying function and heat maintenance function



Frying function

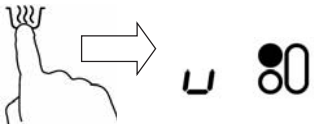
- You can use this function for frying and deep-frying.
- This function is available only for the cooking zone 2.

GB

Tap the appropriate button to select the required cooking zone.	
Tap the button of the "Frying" function. The indicator next to the zone button shows "F" and the cooking zone enters in the frying mode.	

Keep warm temperature

- You can use this function to keep the food warm.
- This function is available for any cooking zone.

Tap the appropriate button to select the required cooking zone.	
Tap the function button "Keep warm". The indicator next to the zone button shows "U" and the cooking zone enters the keeping warm mode.	

Controls lock

By locking the controls you can prevent accidental use of the appliance (e.g. unwanted switching on the cooking zones by the children). When the controls are locked you cannot use any other control except the ON/OFF switch. In case of emergency, you can always turn off the hob using the ON / OFF switch, but the next time you need to unlock the hob first.

Lock: Press the lock button . The timer indicator shows "Lo".

Unlock: Hold the lock button for longer time .

Off timer

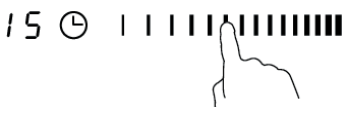
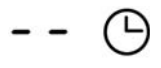
The maximum timer setting is 99 minutes. You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a time measure. The timer does not turn off any cooking zone in the mode after the set time passes.
- The timer can turn off one or more cooking zones after the set time passes.

Using it as time measure

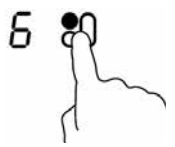
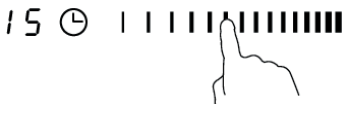
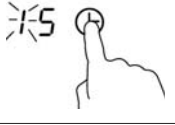
If you do not select any cooking zone:

Make sure that the hob is on. You can use the timer even when you did not select any cooking zone. Press the timer button, the display shows "10" and the number "0" flashes.	
---	---

Slide the finger over the control to set minutes (e.g. 5).	
Tap again the timer symbol, the number "1" flashes.	
Slide the finger over the timer control and set tens of minutes (e.g. 9). The timer is now set for 95 minutes. The countdown starts automatically when the timer is set. The display shows the remaining time.	
After the set time passes, an acoustic signal sounds for 30 seconds and the timer display shows "- -".	

Switching off one or more cooking zones using the timer

Set one zone

Tap the button of the zone for which you want to set the timer.	
Press the timer button, the display shows "10" and the number "0" flashes.	
Slide the finger over the control to set minutes (e.g. 5).	
Tap again the timer symbol, the number "1" flashes.	
Slide the finger over the timer control and set tens of minutes (e.g. 9). The timer is now set for 95 minutes.	
The countdown starts automatically when the timer is set. The display shows the remaining time. NOTE: The selected zone is indicated by a red dot next to the temperature level indicator.	
After the set time passes, the cooking zone will switch off automatically.	

NOTE: If the other cooking zones were on, they will continue working.

Setting other zones:

The steps to set other zones are the same as setting of one zone. When you set the timer for several cooking zones, the cooking zones with set timer will be indicated by a lit dot. The display shows the shortest time to shutdown and a flashing dot marks the zone which will be turned off first.

The following is shown: (timer set to 15 minutes) ... (timer set to 45 minutes)	
After the expiry of the shortest timer the relevant cooking zone automatically switches off. Then appears on the display the next shortest timer and the dot of the relevant cooking zone flashes. The condition will then match the figure on the right:	
If you tap the button of any zone the timer display shows its remaining time.	

Cancel timer

Tap the button of the zone where you want to cancel the timer.	
Tap the timer control, the indicator starts flashing.	
Slide the finger over the control to set the timer to "00", the timer is cancelled.	

Limited time of heating – automatic shutdown

The automatic shutdown of the hob is one of the safety functions. This function is activated if you forget to turn off the cooking zone. The default time for the shutdown is shown in the following table.

Temperature level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Starting default time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

If you remove the dish, the induction hob can immediately stop heating and turns off automatically after two minutes.

COOKING INSTRUCTIONS

When frying, be careful, because the oils and fats heat very quickly, especially when using the Turbo heating. The oil and fat can spontaneously ignite at very high temperatures and there is a serious risk of fire.

Tips for proper cooking

- When you bring the food to boiling, lower the power level.
- The use of a lid prevents heat from escaping, shortens the cooking time and saves energy.
- You can shorten the cooking time by limiting the amount of water or fat.
- Start cooking at a high temperature level and when the food is heated, lower the temperature level.

Stewing, cooking rice

- The stewing occurs below the boiling point at about 85°C when only occasional bubbles rise slowly through the liquid. That is the key to prepare delicious soups and stews because the flavors can develop without over-boiling. You can also prepare under the boiling point egg meals and sauces thickened with flour.
- Some recipes including rice cooking method of boiling out water, may require more than the minimum setting so that the food is properly cooked at the recommended time.

Meat roasting, preparation of juicy steaks

1. Leave the meat for about 20 minutes at room temperature.

- Heat the frying pan with thick bottom.
- Brush both sides of the steak with oil. Put a bit of oil in the hot pan and then place the meat on the heated pan.
- Turn the meat just once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and how well done you like it. The time can be in the range of 2–8 minutes for each side. Press on the steak to find out how well it is done – the firmer it seems the more done it is.
- Before serving let the steak rest for several minutes on the plate, it will be more tender.

GB

Sauté

- Use a wok with flat bottom or a large frying pan. The dishes must be suitable for induction heating.
- Prepare all necessary ingredients and utensils. Frying should be fast. If you fry large quantity, divide it in several smaller portions.
- Briefly heat the pan and add two tablespoons of oil.
- First brown the meat, put it aside and keep it warm.
- Sauté vegetables. When it is hot but still crispy, turn the cooking zone to a lower temperature, put back the meat and add other ingredients or sauce.
- Fry lightly all the ingredients so that the everything is thoroughly warmed. Serve warm.

Detection of small dishes

If you leave on the induction hob dishes or inappropriate dimensions or made of non-magnetic materials (e.g. aluminium) or some other small object (knife, fork, keys), the induction hob goes in 1 minute into standby mode automatically. The fan will be running for an additional 1 minute to ensure cooling of the hob.

Temperature levels and their use

The following values are only approximate. Specific settings depend on many factors, including the dishes used and quantity of food. Over time you will find the optimal setting that will best suit your needs.

Level	Suitable for
1–2	Careful heating of small quantity of food. Melting chocolate or butter and heating of food, which burns easily. Light stewing. Slow heating.
3–4	Reheating food. Fast stewing. Cooking rice.
5–6	Pancakes.
7–8	Frying foods in fat. Cooking pasta.
9/B	Frying. Browning. Bringing soup to boiling. Boiling water.

CLEANING AND MAINTENANCE

What	How	Important!
Everyday ceramic surface dirt (fingerprints, stains from food, unsweetened liquids overflow)	Turn off the power of the ceramic hob. Apply on the still warm (not hot) ceramic surface the cleaner for ceramic hobs. Rinse and dry using clean cloth or a paper towel. Turn the ceramic hob on again.	When the ceramic hob is off, the indicator of hot surface is not on, but the hob can still be hot! Be careful! Coarse sponges or aggressive cleaners can scratch the surface of the ceramic hob. Always read in the instructions if the cleaner is suitable for ceramic surfaces. Never leave on the surface residue of the cleaner, permanent stains could stay on the ceramic hob.

What	How	Important!
Boiled over foods, melted remains and stains from sweet, hot liquids.	Remove as soon as possible using spatula or scraper suitable for ceramic surfaces, but beware of hot cooking zones: Turn off the power of the hob. Hold the tool under a 30° angle and scrape the dirt to a cold area of the ceramic hob. Here you can remove the dirt using a sponge or a paper towel. Perform the above described procedure during everyday cleaning.	Remove the residue of sweet foods as soon as possible. If you leave it to cool down on the surface, its removal could become difficult and it even could permanently damage the ceramic surface. When handling sharp objects be careful and keep them away from children.
Foods spilled on control elements	Turn off the power of the ceramic hob. Use a sponge to absorb spilled liquid. Wipe the control panel with wet cloth. Dry the area completely using a paper towel. Turn the ceramic hob on again.	If you spill liquid on the control panel, the hob can shutdown while sounding a beep and the control elements might not work. Before turning the hob on again do not forget to wipe the control panel dry.

ADVICE AND TIPS

Problem	Possible cause	What to do
Cannot switch on the hob.	No power.	Make sure that the ceramic hob is connected to the power supply and that it is on. Check, if there is not a power failure. If you checked everything and the problems persist, contact an authorized service centre.
Does not react to touch controls	Locked control elements.	Unlock controls. See the section "Appliance controls".
Poor response to controls.	There is a thin water layer on the control panel, or you do not touch the buttons with finger pad, but with the fingertip only.	Make sure that the control panel is dry and touch the controls with the whole finger pad.
The surface of the hob is scratched	Dishes with sharp edges. Using abrasive powders or scouring sponge.	Use dishes with flat and smooth bottoms. See the section "Cleaning and maintenance".
Some of the dishes make cracking or clicking sounds	This could be caused by the structure of the dishes (differently vibrating layers of various metals).	This is a normal characteristic of the given dishes, it is not a malfunction.
The induction hob emits at a high temperature level a deep humming sound	This is caused by the technology of induction heating.	This effect is normal and should grow quieter or completely disappear upon reduction of the power level.
Fan noise within the induction hob	The fan turned on to prevent overheating of the electronics of the induction hob. The fan can continue working even after the hob is turned off.	This is normal and it does not require your attention. When the fan is working do not disconnect the induction hob from the power supply.

Problem	Possible cause	What to do
The dishes do not heat up and do not appear on the display.	The induction hob cannot detect the dish, because it is unsuitable for induction heating. The induction hob cannot detect the dish, because it is too small for the cooking zone or is not properly centered.	Use only dishes, which are suitable for induction heating. Center the dish and make sure that the bottom matches the size of the cooking zone.
Induction hob or the cooking zone turns itself off unexpectedly, a beep sounds and an error code appears (typically alternating with one or two digits on the timer display)		Technical malfunction. Note the error code, switch off the power supply to the induction hob and call service.

DIAGNOSTICS AND MALFUNCTION INDICATION

The induction hob is equipped with an automatic diagnostics. The technician is able to verify the functionality of a number of components without dismantling the hob.

Do not dismantle and repair the hob by yourself! Risk of injury and damage to the hob!

Troubleshooting

1) Error codes displayed during operation and their solutions

Code	Problem	Solution
Automatic function reset		
E1	The power supply voltage is higher than the nominal one.	Check the regular power supply. If the power supply is normal, switch it on again.
E2	Power supply voltage is lower than the nominal one.	
E3	High temperature of the sensor of the ceramic hob (#1)	Wait until the hob temperature returns to normal. Press ON/OFF to switch the appliance on again.
E4	High temperature of the sensor of the ceramic hob (#2)	
E5	High temperature of the IGBT inverter (#1)	Wait until the temperature of the IGBT transistors returns to normal. Press ON/OFF to switch the appliance on again. Check if the fan is running smoothly. If necessary, replace it.
E6	High temperature of the IGBT inverter (#2)	
No automatic reset		
F3/F6	Malfunction of the temperature sensor of the ceramic hob – short circuit (F3 for #1, F6 for #2)	Check the connection or replace the temperature sensor of the ceramic hob.
F4/F7	Malfunction of the temperature sensor of the ceramic hob – disconnected circuit (F4 for #1, F7 for #2)	Check the connection or replace the temperature sensor of the ceramic hob.
F5/F8	Malfunction of the temperature sensor of the ceramic hob – faulty circuit (F5 for #1, F8 for #2)	Check the connection or replace the temperature sensor of the ceramic hob.

Code	Problem	Solution
F9/FA	Malfunction of the temperature sensor IGBT (Short circuit/disconnected circuit for #1)	Replace the power card
FC/FD	Malfunction of the temperature sensor IGBT (Short circuit/disconnected circuit for #2)	

2) Specific malfunctions and their solutions

GB

Problem	Problem	Solution A
When the appliance is connected the LED does not light up.	It is not supplied with power.	Check if the appliance is properly connected to functional power supply.
	Wiring error of the power card and the display card.	Check the connection.
	Damaged power card.	Replace the power card.
	Damaged display card.	Replace the display card.
Some buttons do not work or not normal LED display	Damaged display card.	Replace the display card.
The heat indicator lights up, but the heating does not start.	High temperature of the hob.	The ambient temperature could be too high. The ventilation openings could be blocked.
	Problems with the fan.	Check if the fan is running smoothly. If necessary, replace it.
	Damaged power card.	Replace the power card.
The heating suddenly stops, the display flashes "u"	Unsuitable dish or the diameter of the dish is too small.	Use suitable dishes.
	Damaged circuit for the detection of dishes.	Replace the power card.
	Appliance is overheating.	Wait until the temperature returns to normal. Press ON/OFF to switch the appliance on again.
When the cooking zones are on the same side (e.g. 1 and 2) "u" is displayed.	Wiring error of the power card and the display card.	Check the connection.
	Damaged communication module of the display card.	Replace the display card.
	The main circuit card is damaged.	Replace the power card.
Unusual fan noise	Damaged fan motor.	Replace the fan.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Ceramic hob: EHI 7125

Cooking zones:

160 mm 1200/1500 W

210 mm 2300/2600 W

2 × 180 mm 1500/1800 W or 190 × 380 mm 3000/3600 W

Nominal voltage: 220–240 V~ 50/60 Hz

GB

Total power consumption (max.): 7100 W

Product dimensions (w x h x d): 590 × 520 × 55 mm

Cutout to install A×B: 560 × 490 mm

Net weight 10 kg / 11,5 kg gross

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.



The instruction manual is available at website www.ecg-electro.eu.

Changes in text and technical parameters reserved.

www.ecg-electro.eu

CZ

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410
e-mail: ECG@kbexpert.cz

GB

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

- Dovozce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku.
- Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku.
- The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.